



**JIV VLEESWAREN
HERENTELSEBAAN 422
B-2160 WOMMELGEM**

**Tel: 03/321.71.89; Fax: 03/322.05.03
E-mail: tech@jiv.be**

1. Productomschrijving

VERS BOLOGNAISE 1.8 KG

2. Ingrediënten

Varkenvlees 28%, water, tomaten, uien, paprika rood, rundvlees 5%, sausmix (suiker, gemodificeerd maiszetmeel, zout, aroma's, glucosestroop, zonnebloemolie, kruiden en specerijen (paprika, oregano, peper, basilicum, look, thijm), verdikkingsmiddel: E412, E415), wortelen, azijn, kruidenmix (zout, kruiden en specerijen (peper, foelie, coreander)), plantaardige raapolie, conserveermiddel: melkzuur, tabasco (azijn, rode pepers, zout)

Porc 28%, eau, tomates, oignons, rouge paprika, bœuf 5%, mélange de sauce (sucre, amidon de maïs modifié, sel, arômes, sirop de glucose, huile de tournesol, herbes et épices (paprika, origan, poivre, basilic, ail, thym), épaississant: E412, E415), carottes, vinaigre, mélange d'épices (sel, herbes et épices (poivre, macis, coréandre)), huile de colza végétale, conservateur: acide lactique, tabasco (vinaigre, poivrons rouges, sel)

3. Fysische Eigenschappen

Brutogewicht:	1,87 kg
Nettogewicht:	1,8 kg

4. Verpakking

Gewicht primaire verpakking:	0,05 kg
Gewicht secundaire verpakking:	0,001 kg
Afmeting primaire verpakking:	26.4x16.5x6.4
Afmeting tertiare verpakking:	50.5x26.5x9.5
Materiaal verpakking:	Plastic tray
Luchtledig (J/N):	N
Skinpack (J/N):	N
Gasverpakking (J/N):	N
Individueel (J/N):	J
Eenmalige verpakking voor verkoop (J/N):	J
Aantal per handelseenheid:	6 STUKS per KARTON

5. Palletgegevens

Type pallet:	Euro
Aantal per pallet:	48
Max. aantal lagen per pallet:	8
Statiegeld per pallet:	Om te wisselen

6. Houdbaarheid

Houdbaarheid vanaf productie:

+/- 56 Dagen

7. Bewaring

Stockagetemperatuur:	Tussen 0°C en 3°C
Temperatuur bij transport:	Tussen 0°C en 3°C
Vervoer onder koeling (J/N):	J
Na openen koel bewaren:	

8. Voedingswaarde per 100g (theoretische waarden)

Energie-inhoud (kcal/100g):	110,9 466 Kjoule
Eiwitten % :	13,5
Koolhydraten %:	6,3
Waarvan suikers:	4,6
Vetten %:	3,3
Waarvan verzadigd:	1,2
Zout %:	1,5

9. Microbiologische normen

<i>Parameters</i>	<i>Tolerenties</i>
Aërobe flora	<1.000.000/g
Enterobacteriaceae	<1.000/g
Staphylococcus aureus	<1.000/g
Faecale coliformen	<100/g
Salmonella	0/25 g

10. Allergenenlijst

1	Gluten:	-
2	Schaal - schelpdieren:	-
3	Ei:	-
4	Vis:	-
5	Pinda's:	-
6	Soja:	-
7	Melk:	-
8	Noten:	-
9	Selderij:	-
10	Mosterd:	-
11	Sesam:	-
12	Sulfiet(E220-E227):	-
13	Lupine:	-
14	Weekdieren:	-

wordt gemaakt in een bedrijf waar ook soja, melk, lactose, gluten, mosterd, selder, crustaceae, sulfiet, ei aanwezig zijn

est produit dans un usine ou il ya aussi du soja, lait, lactose, gluten, moutarde , celeri, crustaceae, sulphite, oeufs present

11. Gebruiksaanwijzingen

Klaar voor gebruik

12. GMO

Het eindproduct bevat geen genetisch gemanipuleerde organismen en is niet geproduceerd met grondstoffen van genetisch gemanipuleerde origine.

13. Kwaliteitsgarantie

geproduceerd onder IFS certificaat

Goedgekeurd: 19/04/2022

Handtekening : KVV