



JIV VLEESWAREN
HERENTALSEBAAN 422
B-2160 WOMMELGEM

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

1. Productomschrijving

STOOFVL. EXT.FIJN 2,7 KG

De originele Vlaamse stoofkarbonades, bereid met eerste kwaliteitsvlees. Beroemd om zijn oorspronkelijke receptuur.

EAN128-code: 0541254302162

EAN13-code: 5412543020622

2. Ingrediënten

water 52%, paardenvlees 37,5 %, gemodificeerd maïszetmeel 2%, tarwezetmeel, uien, zout, suiker, plantaardige olie (Raapzaad), tarwebloem (**gluten**), alcoholazijn, smaakversterkers: E621 en, E 635; maltodextrine, kleurstoffen: caramel c E 150 c; tomatenpoeder, aroma, verdikkingsmiddelen: xanthaangom E415 en guarpitmeel E412; antioxidant: E300.

3. Fysische Eigenschappen

Brutogewicht: 2,9 kg
 Nettogewicht: 2,7 kg

4. Verpakking

Gewicht primaire verpakking: 0,226 kg
 Gewicht secundaire verpakking: 0,005 kg
 Gewicht tertiaire verpakking: 0,35 kg
 Afmeting primaire verpakking: 153.53x15.70
 Afmeting tertiare verpakking: 47.1x31.4x15.5
 Materiaal verpakking: Blik
 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: 40
 Max. aantal lagen per pallet: 8
 Statiegeld per pallet: Om te wisselen
 Op de in blik verpakte producten is er geen metaaldetectie mogelijk.

6. Houdbaarheid

Houdbaarheid vanaf productie:

1095 Dagen

7. Bewaring

Stockagetemperatuur:	Tussen 10°C en 20°C
Temperatuur bij transport:	Ambient
Vervoer onder koeling (J/N):	N
Na openen koel bewaren 24u:	J

8. Voedingswaarde per 100g (theoretische waarden)

Energie-inhoud (kcal/100g):	73 307kJ
Vetten g:	3,8
Waarvan verzadigd g:	1,6
Koolhydraten g:	7,6
Waarvan suikers g:	2,3
Eiwitten g :	1,5
Zout g:	1,8

9. Microbiologische normen

<i>Parameters</i>	<i>Tolerenties</i>
Aërobe flora	<10.000/g
Enterobacteriaceae	<100/g
Staphylococcus aureus	<100/g
Faecale coliformen	<10/g
Salmonella	0/25 g

10. Allergenenlijst

1	Gluten:	+	Rundvlees:	-
2	Schaal - schelpdieren:	-	Varkensvlees:	-
3	Ei:	-	Kippenvlees:	-
4	Vis:	-		
5	Pinda's:	-	Lactose:	-
6	Soja:	-	Glutaminaat:	+
7	Melk:	-		
8	Noten:	-	Peulvruchten:	-
9	Selderij:	-	Wortel:	-
10	Mosterd:	-	Koriander:	-
11	Sesam:	-		
12	Sulfiet(E220-E227):	-	Cacao:	-
13	Lupine:	-	Maïs:	+
14	Weekdieren:	-		

11. Gebruiksvoorschriften

Klaar voor gebruik

Verhitten voor gebruik

12. GMO

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

12. Kwaliteitsgarantie

Goedgekeurd door: SC

Handtekening :