



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

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

## 1. Productomschrijving

VOL AU VENT 685 GR.

Uitsluitend eerste kwaliteits kippenvlees met uitgelezen champignons, overgoten met een romige saus.

EAN128-code: 0541254320102  
 EAN13-code: 5412543200024

## 2. Ingrediënten

water 49%, kippenvlees 31%, champignons 8%, gemodificeerd maïszetmeel 3%, plantaardige olie 2% (palmolie), glucosestroop, zout; **melkpoeder (melk, lactose)**, tarwebloem (**gluten**); room (**melk, lactose**); smaakversterker: E621; aroma; **lactose (melk)**, **melk proteïnen (melk)**, antioxidant: E330, kruiden en specerijen, emulgator: E451, kleurstoffen: E160c en E100, anti klontermiddel: E551; plantaardige olie (raapzaad); verdikkingsmiddelen: xanthaangom 415, guarpitmeel E412;

## 3. Fysische Eigenschappen

Brutogewicht: 1,05 kg  
 Nettogewicht: 0,7 kg

## 4. Verpakking

Gewicht primaire verpakking: 0,365 kg  
 Gewicht secundaire verpakking: 0,001 kg  
 Gewicht tertiaire verpakking: 0,15 kg  
 Afmeting primaire verpakking: 14.32x8.98  
 Afmeting tertiaire verpakking: 26.7x17.8x14.5  
 Materiaal verpakking: Glas  
 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: 90  
 Max. aantal lagen per pallet: 6  
 Statiegeld per pallet: Om te wisselen

**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, gedurende 24u bij 3°C:

J

**8. Voedingswaarde per 100g (theoretische waarden)**

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| Energie-inhoud (kcal/100g):    | 98 412kJ |
| Vetten g:                      | 5        |
| Waarvan verzadigde vetzuren g: | 2        |
| Koolhydraten g:                | 6,1      |
| Waarvan suikers g:             | 1,23     |
| Eiwitten g:                    | 7,3      |
| Zout g:                        | 1,7      |

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

**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 :