JIV VLEESWAREN
HERENTALSEBAAN 422
B-2160 WOMMELGEM
Tel: 03/321.71.89; Fax: 03/322.05.03
E-mail: tech@jiv.be

1. Productomschrijving

HONG. GOULASH 685 GR.

Typische Hongaarse specialiteit :zorgvuldig uitgekozen vlees verrijkt met pikant gekruide met paprika's gevulde saus.

EAN128-code:	0541254320104
EAN13-code:	5412543200048

2. Ingrediënten

Ingrediënten: water 37%, paardenvlees 33%, uien 10%, groene en rode paprika 6%, tomaten concentraat 5%, gemodificeerd
maïszetmeel, plantaardige olie (raapzaad), suiker, kruiden en specerijen, verdikkingsmiddel: E412 en E415, smaakversterker: E621 en E635, azijn, zout, **tarwe**zetmeel (**gluten**), aroma, kleurmiddel: E150c; dextrose.
Ingrédients: eau 37%, viande de cheval 33%, oignons 10%, paprika vert et rouge 6%, concentrée de tomates 5% , amidon de mais modifié , huile végétale (Rapsa), sucre, herbes et épices, épaississants: E412 et E415, exhausteurs de goût : E621 et E635, vinaigre, sel, amidon de **blé** (**gluten**), arôme, colorant : E150c; dextrose.

3. Fysische Eigenschappen

Brutogewicht:	1,06 kg
Nettogewicht:	4,11 kg

4. Verpakking

Gewicht primaire verpakking:	0,365 kg
Gewicht secundaire verpakking:	0,005 kg
Gewicht tertiaire verpakking:	0,15 kg
Afmeting primaire verpakking:	14.32x8.98
Afmeting tertiare 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, 24u bij 3°C:	J

8. Voedingswaarde per 100g (theoretische waarden)

Energie-inhoud (kcal/100g):	97,0 409kJ
Vetten g:	2,4
Waarvan verzadigde vetten g:	0,5
Koolhydraten g:	5,7
Suikers g:	2
Eiwitten g:	13,13
Zout g:	0,87

9. Microbiologische normen

Parameters	*Tolerenaties*
Aërobe flora	<1000/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:**	-		

Het allergeen soja, mosterd en lactose zijn niet aanwezig in het recept van dit product maar wel aanwezig in het bedrijf waar dit product wordt gemaakt.
L'allergène soja, moutarde et lactose ne sont pas présent dans le produit de cette recette, mais sont présent dans l'entreprise qui a fait de ce produit.

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 : 19/09/2019