



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 1,3 KG

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

EAN128-code: 0541254310106
 EAN13-code: 5412543100065

2. Ingrediënten

Ingredienten: water 50%, kippenvlees 31%, champignons 7%, gemodificeerd maïszetmeel 2,4%, plantaardige olie (palmolie) 2%, **tarwebloem (gluten)**, zout, maïszetmeel, **melkpoeder (melk, lactose)**, smaakversterkers: E621 en E 635; **lactose**, glucosesiroop, azijn, verdikkingsmiddel : guar gom, plantaardige olie (Rapsa), **melkproteïne (melk)**, verdikkingsmiddel: xanthaan, kruiden en specerijen, antioxidant: citroenzuur, kleurstof: E100 en E160c, anti klontermiddel: E551.

Ingrédients: eau 50%, viande de poulet 31%, champignons 7%, amidon de maïs modifié, huile végétale (huile de Tournesol) 2%, farine de **blé (gluten)**, sel, amidon de maïs, poudre de **lait (lait et lactose)**, exhausteurs de goût: E621 et E635, **lactose**, sirop de glucose, vinaigre, épaississant: gomme guar, huile végétale (Rapsa), protéine de **lait (lait)**, épaississant: xanthane, herbes et épices, acidifiant: E330, colorant: E100 et E160c, anti agglomérant : E551

3. Fysische Eigenschappen

Brutogewicht: 1,4 kg
 Nettogewicht: 1,25 kg

4. Verpakking

Gewicht primaire verpakking: 0,115 kg
 Gewicht secundaire verpakking: 0,004 kg
 Gewicht tertiaire verpakking: 0,38 kg
 Afmeting primaire verpakking: 17.52x9.9
 Afmeting tertiare verpakking: 41.2x30.8x17.5
 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: 12 STUKS per KARTON

5. Palletgegevens

Type pallet: Euro

Productspecificaties: VAV1300**000559 V001.003**

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

Op de in blik verpakte producten is er geen metaaldetectie mogelijk.
Produits emballés en boîte métallique, détection des métaux impossible

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
3°C:	J

8. Voedingswaarde per 100g (theoretische waarden)

Energie-inhoud (kcal/100g):	104 437kJ
Vetten g:	4,0
Verzadigde vetten g:	1,7
Koolhydraten g:	4,5
Suikers g:	0,7
Eiwitten g :	12,6
Zout g:	1,1

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:	-		

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

11. Gebruiksaanwijzingen

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 : 27/03/2018