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

1. Productomschrijving

MARINADE 3 pepers / poivre 2,9 KG

Mooi rode marinade, met een volle, maar pittige pepersmaak. De marinade heeft een mooie tekening van zwarte, witte en groene gebroken peper.

Belle marinade rouge au goût de poivre plein mais épicé. La marinade a un joli dessin de poivre cassé noir, blanc et vert.

EAN128-code:	0541254371104

2. Ingrediënten

Ingredienten: plantaardige olie 79,6% (raapzaadolie), zout 8,8%, kruiden en specerijen 8,4% (peper (wit, zwart, groen) 1,2%, knoflook, uien, peterselie, koriander, chillies), paprika, plantaardige vezel (erwten vezel), paprika oleoresine, zonnebloemolie, maiszetmeel, rozemarijnextract, emulgator: mono en diglyceriden van vetzuren.

Ingrédients: Huile vegetale 79,6% (Navette), sel 8,8%, herbes et épices 8,4% (poivre (noir, blanc, vert) 1,2%, ail, oignons, persil, coriandre, chillies), poivron, fibres alimentaires (poids), oleoresin de paprica, huile de Tournesol, amidon de mais, extrait de romarin, émulsifiant: mono et diglycerides d'acide grasse.

3. Fysische Eigenschappen

Brutogewicht:	3,06 kg
Nettogewicht:	2,9 kg

4. Verpakking

Gewicht primaire verpakking/ Poids emballage pri	0,16 kg
Gewicht secundaire verpakking/ Poids emballage s	0,004 kg
Afmeting primaire verpakking/Format d'emballage	15.3x11.5x23.5
Afmeting tertiare verpakking/Format d'emballage	80x120x130
Materiaal verpakking/Matériel d'emballage:	Plastic can
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:	1 Stuks / Piece

5. Palletgegevens

Type pallet:	Euro

Aantal per pallet / Nombre par palette:	225
Max. aantal lagen per pallet/ couches par palette:	5
Statiegeld per pallet / palette cosigne:	m te wisselen / Echanger

6. Houdbaarheid

Houdbaarheid vanaf productie:	548 Dagen /Jours
Durée de conservation de la production:	

7. Bewaring

Stockagetemperatuur/ temp pendant stockage:	10°C en 20°C
Temperatuur bij transport/temp pendant transpor	Ambient
Vervoer onder koeling/transport réfrigére :	N
Na openen koel bewaren/ tenir frais après ouverture?	N

8. Voedingswaarde per 100g (theoretische waarden)

Energie-inhoud (kcal/100g):	879,9 3771,4kJ
Vetten :	80,5
Waarvan verzadigd:	8,5
Koolhydraten :	5,74
Waarvan suikers:	1,2
Proteinen:	1,2
Zout :	9,08

9. Microbiologische normen

Parameters	*Tolerenaties*
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:**	-	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 gluten, 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 gluten, 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
60 – 80 g/Kg vlees of scampi' s instrijken of vermengen met de marinade en verhitten
Geschikt voor: kippenvlees – kalfsvlees – varkensvlees – vis.
Prèt à usage.
Bien agiter avant emploi. 60 - 80g/kg Appliquer sur les viandes, les poissons ou les légumes
Au barbecue, à la poêle ou au four.

12. GMO

Het eindproduct bevat geen genetisch gemanipuleerde organismen en is niet geproduceerd met grondstoffen van genetisch gemanipuleerde origine.
Le produit fini ne contient pas des organismes génétiquement modifié et n'est pas fabriqué avec des matières premières de l'origine génétiquements manipulée.

12. Kwaliteitsgarantie

Goedgekeurd door: SC
Handtekening : 19/10/2018