



JIV VLEESWAREN
HERENTALSEBAAN 422
B-2160 WOMMELGEM

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

1. Productomschrijving

MINI BOULET TOM. 1,275 KG

Kwaliteitsgehaktballen met een excellente tomatensaus.

EAN128-code:

0541254303120

EAN13-code:

5412543030126

2. Ingrediënten

Ingrediënten: 60% Saus: water 43%, tomatenconcentraat 10%, suiker, uien, gemodificeerd maïszetmeel, maïszetmeel, zout, plantaardige olie (raapzaad), aroma, glucosesiroop, kruiden en specerijen, verdikkingsmiddelen: guar gom en xathaangom. 40% Bouletten: varkensvlees 60%, kippenvlees 15%, **paneermeel 9% (gluten)**, water 9%, **ei 3%**, zout, **tarwebloem (gluten)**, plantaardige vezels (bamboo), kruiden en specerijen (peper, uipoeder, nootmuskaat), stabilisator: E451, aroma.

Ingrédients: 60% Sauce: eau 43%, tomates 10%, sucre, oignons, amidon de maïs modifié, amidon de maïs, sel, huile végétale (Navette), arôme, sirop de glucose, herbes et épices, épaississants: gomme de guar et gomme de xanthane. 40% Boulettes: viande de porc 60%, viande de poulet 15%, **chapelure 9% (gluten)**, eau 9%, **œufs 3%**, farine de **blé (gluten)**, fibre alimentaires (Bambou), herbes et épices (poivre, poudre d'oignons, noix de muscade), stabilisant: E451, arôme.

3. Fysische Eigenschappen

Brutogewicht: 1,4 kg
 Nettogewicht: 15,3 kg

4. Verpakking

Gewicht primaire verpakking: 0,115 kg
 Gewicht secundaire verpakking: 0,005 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
 Aantal per pallet: 48

Productspecificaties: MINI1275**000547 V001.002**

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
Na openen koel bewaren, gedurende 24u, bij 3°C: J

8. Voedingswaarde per 100g (theoretische waarden)

Energie-inhoud (kcal/100g):	131,0 548kJ
Vetten g:	8,1
Waarvan verzadigde g:	2,7
Koolhydraten g:	8,5
Waarvan suikers g:	3,2
Eiwitten g :	6,1
Zout g:	1,4

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 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. 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 : 12/02/2018