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

1. Productomschrijving

STOOFVL. HACHEE 2,7 KG

Een sublieme vleesbouillon met een uitgelezen kruidenmix extra verrijkt met fijne vleesreepjes.

EAN128-code:	0541254301103
EAN13-code:	5412543010036

2. Ingrediënten

Ingrediënten: water 66%, paardenvlees 21%, gemodificeerd maïszetmeel 2.40%, plantaardige olie (raapzaad) 2%, **tarwe**ztmeel (***gluten***), kruiden en specerijen, zout, suiker, smaakversterkers: E 635 en E621, **tarwe**bloem (***gluten***), azijn, maltodextrine, kleurstoffen: E150c; tomaten, aroma, verdikkingsmiddelen: E 415 en E412; antioxidant: E300.
Ingrédients: eau 66%, viande de cheval 21%, amidon de maïs modifié 2.4%, huile végétale (rapsa) 2%, amidon de **blé** (***gluten***), herbes et épices, sel, sucre, exhausteurs de goût: E621 et E 635, farine de **blé** (***gluten***), vinaigre, maltodextrine, colorants: E 150 c; tomates, arôme, épaississants: E412 et E415; anti oxydant: E300.

3. Fysische Eigenschappen

Brutogewicht:	2,9 kg
Nettogewicht:	2,675 kg

4. Verpakking

Gewicht primaire verpakking:	0,226 kg
Gewicht secundaire verpakking:	0,005 kg
Gewicht tertiaire verpakking:	0,35 kg
Afmeting primaire verpakking:	153.53x15.70
Afmeting tertiare verpakking:	47.1x31.4x15.5
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:	6 STUKS per KARTON

5. Palletgegevens

Type pallet:	Euro
Aantal per pallet:	40
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
Houdbaarheid bij levering:	minimum 365 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:	J

8. Voedingswaarde per 100g (theoretische waarden)

Energie-inhoud (kcal/100g):	81 343kJ
Vetten g:	2,4
Waarvan verzadigd g:	0,6
Koolhydraten g:	6,7
Waarvan suikers g:	1,3
Eiwitten g :	8,1
Zout g:	1,15

9. Microbiologische normen

Parameters	*Tolerenaties*
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. 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 : 5/09/2019