



JIV VLEESWAREN
HERENTALSEBAAN 422
B-2160 WOMMELGEM

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

1. Productomschrijving

STOOFVLEES EXC. 2,7 KG

EAN128-code: 0541254366912
 EAN13-code: 5412543669111

2. Ingrediënten

Ingrediënten : water , paardenvlees (37,5 %), sausmix (**gluten**) (gemodificeerd maiszetmeel, **tarwe**zetmeel , zout, suiker, smaakversterker E621- E635, kruiden en specerijen (ui, peper, laurier) **tarwebloem**, creamer (zonnebloemolie, glucosestroop, gemodificeerd zetmeel), aroma, maltodextrine, kleurstof E 150 c) , gebakken uien (ui,raapolie),raapolie, azijn, karamel E150 c, stabilisator E 412-E415.

Soja, melk(lactose), mosterd,selder, ei, sulfiet, weekdieren, schaal- en schelpdieren zijn niet aanwezig in het recept maar wel aanwezig in het bedrijf

Ingrédients : eau, viande de cheval (37,5 %), mélange à sauce (**gluten**) (amidon de maïs modifié, amidon de **blé**, sel, sucre, exhausteur de goût E621- E635, herbes et épices (oignon, poivre, laurier) farine de **blé**, creamer (huile de tournesol, sirop de glucose, amidon modifié), arôme, maltodextrine, colorant E 150 c), oignons frits (oignon, huile de colza), huile de colza, vinaigre, caramel E150 c, stabilisateur E 412-E415. Soja, lait (lactose), moutarde, céleri, œuf, sulfite, mollusques, crustaceae ne sont pas présents dans la recette mais sont présents dans la production

3. Fysische Eigenschappen

Brutogewicht: 2,7 kg
 Nettogewicht: 15 kg

4. Verpakking

Gewicht primaire verpakking: 0,226 kg
 Gewicht secundaire verpakking: 0,005 kg
 Gewicht tertiaire verpakking: 0,35 kg
 Afmeting primaire verpakking: 15,35x15.70
 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

Productspecificaties: STEXC2700**002799 V001.001**

Type pallet:	Euro
Aantal per pallet:	40
Max. aantal lagen per pallet:	8
Statiegeld per pallet:	Om te wisselen
metaaldetectie inline	
détection des métaux inline	

6. Houdbaarheid

Houdbaarheid vanaf productie:	1095 Dagen
Minimum houdbaarheid bij levering:	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 24u:	J

8. Voedingswaarde per 100g (theoretische waarden)

Energie-inhoud (kcal/100g):	69,0 292 kJ
Vetten g:	1,6
Waarvan verzadigd:	0,3
Koolhydraten g:	5,0
Waarvan suikers:	1,0
Eiwitten g :	8,6
Zout g:	1,0

9. Microbiologische normen

<i>Parameters</i>	<i>Tolerenaties</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: KVV

Handtekening : 26/04/2021