

Productspecificatie

Versie datum: 06-11-2018

Artikelinformatie:

Artikel omschrijving	:	ASPERGESALADE COUPE (12x100gr)
Netto inhoud	:	Zie etiket (gr/kg/ml/stuks)
Bewaaradvies	:	<7 graden
Houdbaarheidsdatum	:	Zie etiket (na openen beperkt houdbaar)
Land van herkomst	:	Zie etiket (Indien van toepassing)
MAP*	:	#

(*verpakt onder beschermende atmosfeer)

Ingrediëntendeclaratie:

Asperges (Asperges, Water, Zout), Hamstukjes (Varkensvlees, Varkensseparatorvlees, Water, Aardappelzetmeel, Zout, Varkenseiwit, Stabilisator (E451), Emulgator (E433), Conserveermiddel (E262), Conserveermiddel (E250), Kruiden, Antioxidant (E331), Rookaroma), Rode ui (14%), **MAYONAISE, Roerei grof(Ei, Melk, Room, Water, Zout, Maltodextrine, Gemodificeerd maïszetmeel, Raapzaadolie, Kurkuma, Kleurstof (E141), Voedingszuur (E330)), Groentenbouillonpoeder(Knolselderij, Tomaat, Zout, Smaakversterker (E621), Smaakversterker (E631), Smaakversterker (E627), Maltodextrine, Aardappelzetmeel, Palmvet, Aroma, Suiker, Zonnebloemolie, Peterselie, Bieslook, Kurkuma, Wortelpeterselie, Nootmuskaat, Gistextract).**

Voedingswaarde per 100 gram:	Allergeneninformatie:*
Energie 409 kJ Energie 97 kcal Vet totaal 6,9 g waarvan verzadigd vet 1,4 g Koolhydraten totaal 3,6 g waarvan suikers 2,0 g Eiwit totaal 4,7 g Zout 1,35 g	- Glutenbevattende granen - Schaaldieren + Eieren - Vis - Aardnoten (pinda's) + Soja + Melk (inclusief lactose) - Schaalvruchten (noten) + Selderij + Mosterd - Sesamzaad - Sulfiet - Lupine - Weekdieren

* Verklaring symbolen:

- = niet aanwezig
- + = aanwezig
- x = risico op kruiscontaminatie

Microbiologische waarden:

Onze producten worden bemonsterd volgens de verordening (EG) Nr.2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

<u>Convenience</u>		
	T=0	T=t _{ht}
Aeroob kiemgetal	100.000 kve/g	< 1.000.000 kve/g
Gisten	10.000 kve/g	< 100.000 kve/g
Schimmels	1.000 kve/g	< 10.000 kve /g
Enterobacteriaceae	100 kve/g	< 1.000 kve / g
E. coli	100 kve/g	< 1.000 kve / g
Salmonella	afwezig in 25 g	
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	< 100 kve/g

<u>Panklaar</u>		
	T=0	T=t _{ht}
Aeroob kiemgetal	5.000.000 kve/g	< 10.000.000 kve/g
Gisten	10.000 kve/g	< 100.000 kve/g
Schimmels	1.000 kve/g	< 10.000 kve /g
E. coli	100 kve	< 1.000 kve / g
Salmonella	afwezig in 25 g	
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	< 100 kve/g

<u>Rauwkost</u>		
	T=0	T=t _{ht}
Aeroob kiemgetal	100.000 kve/g	< 1.000.000 kve/g
Gisten	10.000 kve/g	< 100.000 kve/g
Schimmels	1.000 kve/g	< 10.000 kve /g
Salmonella	afwezig in 25 g	
E. coli	100 kve/g	< 1.000 kve / g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	< 100 kve/g

Bereidingsadvies:

Zie etiket (indien van toepassing)