

Productspecificatie

Versie datum: 19-09-2018

Artikelinformatie:

Artikel omschrijving	:	BRUINE BONENSOEP H/W
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*	:	Nee

(*verpakt onder beschermende atmosfeer)

Ingrediëntendeclaratie:

Water, **Bruine bonensoep (12%)**(Bruine bonen, Katenspek (Varkensvet, Rookaroma, Rozemarijnextract), Gemodificeerd aardappelzetmeel, Erwtten, Aardappel, Zout, Suiker, Aardappelzetmeel, Gistextract, Ui, Palmvet, Maltodextrine, Aroma, Tomatenpuree, Knoflook, Koriander, Wortelpeterselie, Peper, Chillies, Kruidnagel, Karamelsiroop, Prei, **Melksuiker**, **Melkeiwitten**, Witte wijnextract (bevat sulfiet), Laurier, Marjolein, **Sojasaus(Sojabonen, Tarwe)**, Geconcentreerde uiensap, Zonnebloemolie, Dextrose), Rookworstschijfjes (Varkensvlees, Water, Varkensvet, Dextrose, Zout, Voedingszuur (citroenzuur), Specerijen, Aroma, Rookaroma, Rundercollageen, Stabilisator (kalium- en natrium difosfaten), Stabilisator (Polyfosfaten), Antioxidant (natriumerythorbaat), Conserveermiddel (Natriumnitriet)), Prei, **Knolselderij**.

Voedingswaarde per 100 gram:	Allergeneninformatie:*
Energie 283 kJ Energie 68 kcal Vet totaal 3,3 g waarvan verzadigd vet 1,4 g Koolhydraten totaal 6,6 g waarvan suikers 2,1 g Eiwit totaal 3,0 g Zout 1,11 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)