

Productspecificatie

Versie datum: 31-10-2018

Artikelinformatie:

Artikel omschrijving	:	HEL RUNDVLEESSOEP
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, Rundvleesstukjes (Rundvlees, Water, Zout, Aardappelzetmeel, Stabilisator (kalium- en natrium difosfaten), Stabilisator (kalium- en natrium trifosfaten), Citroenzuur, Natriumcitraat, Natriumacetaat, Carrageen), **Soepgroenten**(Wortel, **Knolselderij**, Prei, **Selderij**), Runderbouillon met binding (4%)(**Runderbouillon met binding**(Gemodificeerd aardappelzetmeel, Zout, Glucosestroop, Mononatriumglutamaat, Kleurstof (karamel), Smaakversterker (natriumguanylaat), **Natriuminosinaat (gluten, soja)**, Smaakversterker (mononatriumglutamaat), Gistextract, **Gehydrolyseerd soja eiwit**, Aroma, Raapzaadolie, Aardappelzetmeel, Specerijen, Uienolie)), Peterselie, **Vermicelli**(**Durum tarwegries, Kippenei-eiwit**).

Voedingswaarde per 100 gram:	Allergeneninformatie:*
Energie 92 kJ Energie 22 kcal Vet totaal 0,4 g waarvan verzadigd vet 0,1 g Koolhydraten totaal 3,0 g waarvan suikers 0,5 g Eiwit totaal 1,6 g Zout 1,16 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)