

Productspecificatie

Versie datum: 24-01-2018

Artikelinformatie:

Artikel omschrijving	:	HEL RUNDVLEESSOEP NaB
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**), Aardappelzetmeel, RUNDERBOUILLON ZOUTARM (1%)(Runderbouillon zoutarm (Maltodextrine, Smaakversterker (mononatriumglutamaat), Smaakversterker (natriuminosinaat), Smaakversterker (natriumguanylaat), Gistextract, Suiker, Aroma, Palmolie, Zonnebloemolie, Zout, Kleurstof (karamel), Voedingszuur (barnsteenzuur), Ui)), Peterselie, **Vermicelli**(**Durum tarwegries**, **Kippenei-eiwit**).

Voedingswaarde per 100 gram:	Allergeneninformatie:*
Energie 89 kJ Energie 21 kcal Vet totaal 0,4 g waarvan verzadigd vet 0,1 g Koolhydraten totaal 2,6 g waarvan suikers 0,3 g Eiwit totaal 1,6 g Zout 0,19 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.

Convenience

	T=0	T=tht
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

Panklaar

	T=0	T=tht
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

Rauwkost

	T=0	T=tht
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)