

Productspecificatie

Versie datum: 24-01-2018

Artikelinformatie:

Artikel omschrijving	:	HEL TOMATENSOEP NaB
Netto inhoud	:	Zie etiket (gr/kg/ml/stuks)
Bewaaraadvies	:	<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, **Soepgroenten**(Wortel, **Knolselderij**, Prei, **Selderij**), Tomatenpuree (10%)(Tomaat, Zout), **Rundersoepbal**(Rundvlees, Water, **Paneermeel**(**Tarwebloem**, Zout, Gist, Annatto), **Soja eiwit**, Zout, Kruiden, Specerijen, Runderewit, Aardappelvezels, Bamboevezels, Antioxidant (Natriumascorbaat), Gedroogde glucosestroop, Gistextract), Runderbouillon zoutarm (Maltodextrine, Smaakversterker (mononatriumglutamaat), Smaakversterker (natriuminosinaat), Smaakversterker (natriumguanylaat), Gistextract, Suiker, Aroma, Palmolie, Zonnebloemolie, Zout, Kleurstof (karamel), Voedingszuur (barnsteenzuur), Ui), Aardappelzetmeel, Peterselie.

Voedingswaarde per 100 gram:	Allergeneninformatie:*
Energie 163 kJ	+ Glutenbevattende granen
Energie 39 kcal	- Schaaldieren
Vet totaal 1,3 g	- Eieren
waarvan verzadigd vet 0,6 g	- Vis
Koolhydraten totaal 4,4 g	- Aardnoten (pinda's)
waarvan suikers 1,9 g	+ Soja
Eiwit totaal 1,9 g	- Melk (inclusief lactose)
Zout 0,27 g	- 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)