



Ambachtelijke vleeswaren uit Limburg

Truffino blik 175gr (24st)



Algemene gegevens:

Naam product: Truffino blik 175gr (24st)
Gewogen of stuks: St
Bestel-code: 15905

	CE	HE
EAN code:	8714328159006	8714328159051
Gewicht per stuk:	0,200	4,200
Verpakking:	Blik	Doos
Aantal stuks:	24 stuks	1 stuk
Afmetingen in mm:	72*72*56	245*315*135

Ingrediëntendeclaratie:

KIPPENEI (34%), olie(zonnebloem), boekweitmeel(ROGGE), kleurstof(E153), zout, specerijen(koriander), zetmeel(TARWE (GLUTEN)), water, rode wijn, truffel extract.

Bedoeld gebruik:

Geschikt om onverhit te consumeren.

Consumententip:

Bestemd om te garneren.





Ambachtelijke vleeswaren uit Limburg

Voedingswaarde per 100 gram:

1706,51	Energie (KJ)	31,94	Vetten
411,03	Energie (kcal)	3,58	Waarvan verzadigd
7,05	Eiwitten	8,27	Enkelvoudig onverzadigd
22,92	Koolhydraten	19,65	Meervoudig onverzadigd
0,85	Waarvan suikers	0,62	Natrium
2,02	Vezels	1,54	Zout

Allergenen:

-	Aardnoten (pinda's)	-	Pecannoten
-	Amandelen	-	Pistachenoten
-	Cashewnoten	+	Rogge
+	Ei	-	Schaaldieren
-	Gerst	-	Selderij
+	Gluten	-	Sesam
-	Haver	-	Soja
-	Hazelnoten	-	Spelt
-	Kamut	+	Tarwe
-	Lupine	-	Vis
-	Macademianoten	-	Walnoten
-	Mosterd	-	Weekdieren
-	Noten	-	Zwavel dioxide en sulfiet
-	Paranoten	-	Melkeiwit

* + Aanwezig - Afwezig

** Volgens ALBA-lijst (allergenenlijst) Nederlands versie 2.0 2011

*** Gluten: < 20 ppm = - Sulfit: < 10 ppm = -

Microbiologische gegevens Einde THT:

Aeroob bacteriën kve/g	< 10.000.000	Clostridium perfringens kgt. Kve/g	< 100.000
Enterobacteriaceae kve/g	< 1.000	Gisten en schimmels kve/g	< 10.000
Escherichia coli kgt kve/g	< 10	Listeria monocytogenes kgt/g	< 100
Bacillus cereus kve/g	< 100.000	Salmonella /25g	Afwezig
Campylobacter sp./25g	Afwezig	Staphylococcus aureus kve/g	<1.000

Bewaaradvies:

Gekoeld bewaren (< 7°C).

Verontreiniging:

Producten bevatten geen productvreemde delen. Met betrekking tot chemische verontreiniging die uit oogpunt van volksgezondheid schadelijk kunnen zijn, zoals bijvoorbeeld geneesmiddelen, groeibevorderende middelen, PCB's, zware metalen en dioxine voldoen producten aan de geldende wetgeving.

Verpakkingsmaterialen:

De verpakkingsmaterialen die direct contact hebben met het product voldoen aan de geldende wetgeving m.b.t. voedselveiligheid en zijn geschikt voor gebruik in de vlees(-producten) industrie.

Metaaldetectie:

De producten worden met een metaaldetector gecontroleerd op metaal.

Documentgegevens:

Eindverantwoordelijke: Jack Keulen

Auteur: Armand L'Ortije

Revisie: 1302

