

Artikel **78851** **CHICKEN CRUSTIES**
Artikelnummer **41408**

pagina **1 / 4**
datum **30/07/26**

1. Productomschrijving

Kippenfilet, gemarineerd, gevormd
gepaneerd, voorgebakken, doorgaard
Natuurlijke vorm
Diepvries
Intrastatn° 16023219

Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
Samengesteld uit stukjes vlees.
Goed verhitten tot in de kern voor consumptie.

2. Ingrediëntendeclaratie

Kipfilet 63%, paneermeel (bloem (TARWE), gist, zout, kurkuma, kleurstof E160c), geraffineerde plantaardige oliën (zonnebloem, koolzaad), gemodificeerd zetmeel (TARWE, mais), bloem (TARWE, mais), zout, specerijen, aroma, glucosestroop, dextrose, weipoeder (MELK), gluten (TARWE), zetmeel (aardappel). Kan sporen bevatten van gerst, eieren, soja, selderij en mosterd.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

Nutritionele samenstelling

	Waarde / 100 g	Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	866 kJ	-
Gemiddelde energetische waarde kcal	206 kcal	-
Vetten	9,0 g	< 10g per 100g: ± 1,5g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan verzadigde vetzuren	1,5 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan mono- onverzadigde vetzuren	4,3 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan poly- onverzadigd vetzuren	2,9 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
Koolhydraten	15 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan suikers	1,0 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan zetmeel	14 g	-
Voedingsvezels	0,7 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Eiwitten	16 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Zout (natrium x 2,5)	1,4 g	< 1,25g per 100g: ± 0,375g / >= 1,25g per 100g ± 20%

Fysico-chemische kenmerken

	Waarde / 100 g
Natrium	0,56 g
Zout (NaCl)	1,6 g
Vocht	57 g

4. Microbiologische eigenschappen

		m (Doel)	M (Tolerantie)	THT	
Totaal aëroob kiemgetal (30°)	*	1.000	10.000	10.000	kve/g
Melkzuurbacteriën		1.000	10.000	10.000	kve/g
Gisten		100	1.000	1.000	kve/g
Schimmels		100	1.000	1.000	kve/g
Enterobacteriaceae	*	10	100	100	kve/g
Escherichia coli		10	10	10	kve/g
Staphylococcus aureus		10	100	100	kve/g
Salmonella spp.		abs/25g	abs/25g	abs/25g	
Listeria monocytogenes	*	abs/25g	abs/g	abs/g	
Campylobacter spp.		-	-	-	
Sulfiet reducerende anaëroben		100	1.000	1.000	kve/g

(*) Behoort tot het analyseplan van Volys en is gebaseerd op risicoanalyse

5. Bewaarcondities

Bewaartemperatuur	-18°C
Transporttemperatuur	-18°C
Totale houdbaarheid	273 dagen
Minimale houdbaarheid bij levering	182 dagen

6. Bereidingsadvies

Gekoeld:

Pan: +/- 6 min.

Heteluchtoven (voorverwarmd): 200 °C - +/- 7 min.

Friteuse: 3 à 4 min. bij 175 °C

Diepvries:

Pan: +/- 10 min.

Heteluchtoven (voorverwarmd): 200 °C - +/- 10 min.

Friteuse: +/- 6 min. bij 175 °C

7. Afmeting product

Portie	
Lengte	110 mm
Breedte	35 mm
Hoogte	20 mm
Gewicht (excl. verpakking)	0,04 kg

8. Verpakking

Verpakkingswijze	-
------------------	---

Primaire verpakking

Type verpakking	Laminaatzak
Tarra gewicht	14 g
Lengte	270 mm
Breedte	250 mm
Hoogte	45 mm
Aantal stuks per primaire verpakking	20
Netto gewicht per primaire verpakking	800 g
Vast / Variabel gewicht	Vast gewicht
EAN 13	5411431788514

Omverpakking

Type verpakking	Karton
Gewicht	317 g
Lengte	373 mm
Breedte	293 mm
Hoogte	156 mm
Aantal per karton / krat	5
Netto gewicht per karton / krat	4.000 g
Bruto gewicht per karton / krat	4.387 g
GS1 128	(01)05411431414086(15)(10)

9. Palletisatie

Omschrijving	PAL_ WOOD EURO 0,8mx1,2m
Aantal kartonnen / kratten per laag	7
Aantal lagen per pallet	9
Aantal extra kartonnen / kratten	0
Aantal kartonnen / kratten per pallet	63
Lengte pallet	1.200 mm
Breedte pallet	800 mm
Hoogte pallet	1.554 mm
Netto gewicht pallet	252 kg
Bruto gewicht pallet	299 kg

10. Verpakking

Is conform de EG Verordeningen 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

11. GGO

Het product is non-GGO volgens Europese Verordeningen 1829/2003 en 1830/2003. Bijgevolg is er geen extra vermelding noodzakelijk.

12. Ioniserende straling

Het product bevat geen ingrediënten - en is niet behandeld geweest - met ioniserende straling.

13. Allergenen en voedingsintoleranties

Allergenen	Aanwezig
Gluten	JA
Schaaldieren	NEE
Eieren	NEE
Vis	NEE
Aardnoten	NEE
Soja	NEE
Melk	JA
Noten	NEE
Selderij	NEE
Mosterd	NEE
Sesam	NEE
Sulfiet	NEE
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE

Kruisbesmetting: zie 2. Ingrediëntendeclaratie

LEDA

Gluten	JA
Tarwe	JA
Rogge	NEE
Gerst	NEE
Schaal- en schelpdieren	NEE
Ei	NEE
Vis	NEE
Pinda	NEE
Pindaolie	NEE
Soja-eiwit	NEE
Soja-lecithine	NEE
Melkeiwit	JA
Lactose	JA
Noten	NEE
Notenolie	NEE
Selderij	NEE
Mosterd	NEE
Sesam	NEE
Sesamolie	NEE
Sulfiet	NEE
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE
Cacao	NEE
Glutaminaat	NEE
Kippenvlees-Kalkoenvlees	JA
Koriander	NEE
Maïs	JA
Peulvruchten	NEE
Rundvlees	NEE
Varkensvlees	NEE
Wortel	JA
Gist	JA

14. Foto

