

APOLLO

BLANKE GEVOGELTEFOND

EAN:	Artikelnummer:	TM:
3700884412582 CE	CD00692	NL
13700884412589 HE		



BLANKE GEVOGELTEFOND

Herkomst

Land van oorsprong: Frankrijk

Wettelijke naam: Gedehydrateerde bereiding voor Blanke Gevogeltesfond

Ingrediënten

Maïszetmeel, aroma's, 5% kippenvet en -vlees, kruiden en specerijen, prei.

Allergenen

Aanwezig	Kan bevatten	Zonder	Niet opgegeven
+	±	—	○
glutenbevattende granen	—	pinda's	—
tarwe	—	soja	—
rogge	—	melk	—
gerst	—	noten	—
haver	—	amandelen	—
spelt	—	hazelnoten	—
khorsantarwe	—	walnoten	—
schaaldieren	—	cashewnoten	—
ei	—	pecannoten	—
vis	—	paranoten	—
		pistachenoten	—
		macadamianoten	—
		selderij	—
		mosterd	—
		sesam	—
		sulfiet (E220 - E228)	—
		lupine	—
		weekdieren	—

Voedingswaarde

	Product		
	Per 100 (g)	Per portie (13 g)	RI*/GDA
Energie (kJ/kcal)	1238 / 293	161 / 38	2%
Vetten	6 g	0.8 g	1%
waarvan verzadigde vetzuren	2 g	0.3 g	1%
Koolhydraten	49 g	6.4 g	2%
waarvan suikers	3 g	0.4 g	
Vezels	2 g	0.3 g	
Eiwitten	10 g	1.3 g	3%
Zout	20.25 g	2.63 g	44%
natrium	8.1 g	1.05 g	

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk	Is van toepassing	Claim op etiket
Bevat gluten	Nee	N.v.t.
Bevat lactose	Nee	N.v.t.
Veganistisch	Nee	N.v.t.
Vegetarisch	Nee	N.v.t.

Bereidingswijze

Dosering

Verdun 13g preparaat volgens de gewenste textuur in 1 liter lauw of koud water en breng het 2-3 minuten aan de kook

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	kamertemperatuur	15°C - 25°C	540 dag(en)
<i>Opmerking: In de originele verpakking, afgesloten en beschermd tegen licht en vocht bewaren.</i>			
ontvangst grossier	kamertemperatuur	15°C - 25°C	378 dag(en)
<i>Opmerking: In de originele verpakking, afgesloten en beschermd tegen licht en vocht bewaren.</i>			

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities

Conserveringsmethode	n.v.t.
Gebruiksaanwijzingen op etiket	Verdun 13g preparaat volgens de gewenste textuur in 1 liter lauw of koud water en breng het 2-3 minuten aan de kook.
Bewaarinstructies op etiket	Bewaren tussen 15 en 25°C. In de originele verpakking, afgesloten en beschermd tegen licht en vocht bewaren.
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	Zie voorzijde label.

Microbiologische sets

gemiddeld af productie		
Totaal kiemgetal	< 100000	kve/g
Coliformen	< 1000	kve/g
Coliformen bij 44°C	< 10	kve/g
Sulfiet reducerende clostridia	< 30	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	kve/g
Staphylococcus aureus	< 100	kve/g
Gisten en schimmels	< 1000	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 3700884412582 - BLANKE GEVOGELTEFOND

Handelseenheid - 13700884412589 - BLANKE GEVOGELTEFOND

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	BLANKE GEVOGELTEFOND
Korte naam	
EAN	3700884412582
Artikelnummer fabrikant	CD00692
Intrastat-code	21039090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	verpakking (195mm x 145mm x 155mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	800 g
Netto gewicht	800 g
Bruto gewicht	880 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	13700884412589
Artikelnummer fabrikant	CD00692
Verpakking (LxBxH)	doos (570mm x 400mm x 160mm)
Netto gewicht	6400 g
Bruto gewicht	7040 g
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	8

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 144mm)
Aantal omdozen op deze pallet	32
Dozen per laag	4
Aantal lagen op pallet	8

Verpakkingsmateriaal

verpakking (195mm x 145mm x 155mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Plastic	80 g		Niet recyclebaar	

doos (570mm x 400mm x 160mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Karton, hard	640 g		Niet recyclebaar	

euro pallet (1200mm x 800mm x 144mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Hout	15 kg		Niet recyclebaar	

Contactgegevens

Solina

Linschotenstraat 93, Rotterdam

Laatst bijgewerkt op 20 oktober 2025

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#)

© 2026 PS in foodservice. Alle rechten voorbehouden.