

## AMBACHTELIJKE VOL-AU-VENT

EAN 5420053207112

TECHNISCHE FICHE – 07/07/2020

**Ingrediënten:** Saus 51% (water, melk, room, tarwebloem, palmvet, kippenbouillon, gevogelte fond (water, kippenbotten, wortel, ui, pastinaak, zout, kruiden en specerijen), gemodificeerd zetmeel, zout, peper, verdikkingsmiddel (guargom), stabilisator (carrageen)), kipfilet 16%, kippendijvlees 16%, champignons, gehaktballetjes (varkensvlees (60%), kalfsvlees (20%)), paneermeel (bevat tarwe), water, zout, tarwebloem, voedingsvezels, specerijen, stabilisator (trifosfaten), smaakversterker (mononatriumglutamaat), aroma). Kan sporen bevatten van schaaldieren, ei, vis, soja, selder, mosterd, zwaveldioxide en sulfieten en weekdieren

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	449,35 kJ 107,72 kcal
Koolhydraten	4,81 g
- Waarvan suikers	0,91 g
Vetten	5,65 g
- Waarvan verzadigd	3,33 g
Proteïnen	9,20 g
Zout	0,49 g

## AMBACHTELIJKE VOL-AU-VENT

EAN 5420053207112

TECHNISCHE FICHE – 07/07/2020

### Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	+
Schaaldieren	?
Ei	?
Vis	?
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	?
Melk (inclusief lactose)	+
Noten (schaalvruchten)	?
Selderij	?
Mosterd	?
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	?
Lupine	-
Weekdieren	-

### GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderwerpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003.

### Ingrediënten onderworpen aan bestraling

De producten garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling.

## AMBACHTELIJKE VOL-AU-VENT

EAN 5420053207112

TECHNISCHE FICHE – 07/07/2020

### Specifieke bewaaramstandigheden

#### Houbaarheid

	Eenheden	Verpakking	Minimum	Maximum
Houbaarheid bij levering	Dagen	Vers	16	60
Temperatuur bij aankomst	°C	Vers	0	4
Bewaringstemperatuur	°C	Vers	0	4
Houbaarheid na openen	°C	Na openen beperkt houdbaar: 3 dagen		
Bewaringstemperatuur na openen	Dagen		0	4

#### Aanduiding van de houdbaarheid op etiket

Houdbaarheidsaanduiding	Te gebruiken tot:		
	JJ/MM/AAAA	Voorbeeld	06/11/2017
	verkoopseenheid	Manier van aanbrenge	Etiket

Verpakt onder beschermde atmosfeer

#### Aanduiding van het lotnummer

Lotaanduiding	Eigen productielotnummer		
	aa-bbbb-cccc cc-ddddd	Voorbeeld:	04-2017-1234567-12345
Lotaanduiding op	verkoopseenheid	Manier van aanbrenge	etiket

## AMBACHTELIJKE VOL-AU-VENT

EAN 5420053207112

TECHNISCHE FICHE – 07/07/2020

### Productkenmerken

MICRO-ORGANISME	M Doelstelling	T(TOLERANTIE)	TGT - THT
Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal	3.000/g	30.000/g	3.000.000/g
Totaal anaëroob psychrotroof kiemgetal	3.000/g	30.000/g	30.000/g
Psychrotrofe melkzuurbacteriën	30/g	300/g	300/g
Bacillus cereus	300/g	3000/g	100.00/g
Salmonella SPP (g)	Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g
Enterobacteriaceae	<10/g	<50/g	n.a.
Listeria monocytogenes	Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g

### Gebruiksaanwijzing

Bereiding: Au bain-marie: Leg de gesloten verpakking in kokend water (max 85°C) gedurende 30 minuten.\* Microgolfoven: Schep de bereiding in een magnetronbestendige schaal, dek af en verwarm 2(1000W) à 3(700W) minuten. Roer even en verwarm opnieuw 2(1000W) à 3(700 W) minuten. Roer nog een keer goed door.\* Combisteamer: Leg de verpakking in de combisteamer bij een temperatuur van 85°C (stoom) gedurende 30 minuten.\* \*Afhankelijk van het type toestel, de portiegrootte of het aantal op te warmen verpakkingen kan de bereidingstijd variëren.