

## LUXE RUNDVLEESBITTERBAL 20%

EAN 54 200532 0740 2

TECHNISCHE FICHE – 01/07/2019

**Ingrediënten:** Runderbouillon (water, gekookt rundvlees\*, kruiden en specerijen, zout, maltodextrine, suiker, vleesextract, aroma's (bevat melk), gistextract, ui, geconcentreerd uiensap, gekarameliseerde suiker, specerijen, dextrose, kleurstof: E150a), tarwebloem (tarwemoutbloem, meelverbeteraar: E300), margarine (plantaardige vetten (palm, gedeeltelijk geharde palm), water, raapolie, zure weipoeder (melk), zout, conserveermiddel: E202, E270, emulgator: E471, Vitamine A, vitamine D3, kleurstof: E160a), eigeel, melk, doorhaalmiddel (tarwebloem, sojabloem, maizetmeel, tarwezetmeel, verdikkingsmiddel: E412, E466, melkeiwit), gelatine (varken), paneermeel (tarwebloem, water, tarwezemelen, suiker, gist, zout, moutextract (bevat gerst), ui, gember.

\* Rundvlees 20% gekookt rundvlees komt overeen met 30% rauw.

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	721 kJ 172 kcal
Koolhydraten	16,5 g
- Waarvan suikers	2,1 g
Vetten	7,2 g
- Waarvan verzadigd	5,3 g
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren	1,7 g
- meervoudig onverzadigde vetzuren	0,2 g
Vezels	1,7 g
Proteïnen	9,6 g
Zout	1,2 g

## LUXE RUNDVLEESBITTERBAL 20%

**EAN 54 200532 0740 2**

TECHNISCHE FICHE – 01/07/2019

**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	?

### Productgegevens:

Naam Product luxe rundvleesbitterbal 20%	Gewicht per product 35 gram	
Verpakt per: Losse verpakking 35 stuks Omdoos 16 losse verpakkingen à 35 stuks	Gewicht per verpakking: 1,05 kg 16,8 kg	
Barcodes: Losse verpakking Per omdoos	Code: 5 420053 20740 2 5 420053 20741 9	Vertalingen: NL/FR NL/FR

## LUXE RUNDVLEESBITTERBAL 20%

**EAN 54 200532 0740 2**

**TECHNISCHE FICHE – 01/07/2019**

### Houdbaarheids-transport condities:

Opslagtemperatuur	Min. -18 °C
Transporttemperatuur	Min. -18 °C
T.H.T mits bewaard volgens bewaarvoorschrift	15 maanden na productie
Traceerbaarheid	Batchnummer jaar/maand/dag/ketelnummer Traceerbaarheid tot grondstof niveau
Aantal losse verpakkingen per pallet	512 stuks
Aantal omdozen per pallet	32 stuks
Ontdooien	Na ontdooiing product niet opnieuw invriezen

### Bereidingsadvies:

Bevroren product van -18 °C. (bij lagere temperaturen zal de bereidingstijd langer zijn)	Bevroren product frituren in een voorverwarmde friteuse op 175 °C gedurende 6 min.
Ontdooid product. Producten altijd ontdooien in de koeling op max 7°C Bewaring na ontdooiing: Bij 4°C of lager: max. 72 H Tussen 4°C en 7°C: max 48 H	Ontdooid product frituren in een voorverwarmde friteuse op 175°C gedurende 4 minuten