

SALADE KIP CURRY

EAN 54 200532 00006 1

TECHNISCHE FICHE – 17/02/2017

Ingrediënten: geëmulgeerde saus(plantaardige olie, water, azijn, tomatenpuree, kruiden & specerijen, bouillon, glucosestroop, sojasaus, groenten, eigeel, zout, suiker, tarwezetmeel, aroma's, natuurlijke kleurstof: bietenrood, stabilisatoren: CMC, natriumalgiinaat, zuurregulatoren: E575; voedingszuren: E270, E296, E334; antioxidanten: E300, E385), kip 46%, paprika, verdikkingsmiddel: E412, E415; bewaarmiddel: E202, E211; voedingszuur: E330.

Allergenen: + = aanwezig
- = afwezig volgens recept
? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	+
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	?
Eieren en producten op basis van eieren	+
Vis en producten op basis van vis	?
Aardnoten (pinda's) en producten op basis van aardnoten	-
Soja en producten op basis van soja	+
Melk- en melkproducten	?
Schaalvruchten d.w.z. amandelen, hazelnoten, walnoten, cachewnoten, pecanoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten en producten op basis van schaalvruchten	-
Selderij en producten op basis van selderij	+
Mosterd en producten op basis van mosterd	+
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/ kg of 10 mg/l uitgedrukt al SO ₂	+
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	?

Organoleptische eigenschappen

Kleur	Rood oranje
Geur	Kip pikant
Smaak	Pikant
Consistentie	Elastisch, smeerbaar

SALADE KIP CURRY

EAN 54 200532 00006 1

TECHNISCHE FICHE – 17/02/2017

Opslagcondities

Koeltemperatuur	0-4°C
Houdbaarheid	35 dagen na productie - min 21 dagen bij aanlevering; in originele gesloten verpakking en gekoeld bij ten hoogste 0 tot 4°C.

Aanleveringscondities

Verpakking	Kunststof potten 1,250 Kg . Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor het verpakken van levensmiddelen. Europese verordening 1935/2004
Omverpakking	Kunststof bakken
Pallet, kooi, kar.	Euro pallet
Aanleveringstemperatuur	0-4°C

Microbiologische gegevens

	Doel	Tolerantie	THT
Aëroob kiemgetal	100 000	1 000 000	10 000 000
Melkzuurbacteriën	10 000	100 000	10 000 000
Gisten	10 000	100 000	1 000 000
Schimmels	1 000	10 000	10 000
Salmonella / 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes / 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g