

Product specificatie Glace de Veau

Productnaam en code

Maître Cuisine Glace de Veau PS 8.17

Ingrediënten

77% kalfsbouillon, gistextract, tomatenpuree, glucose, maltodextrine, zout, zetmeel (rijst, aardappel), groentenconcentraat (wortel, champignon, ui, knoflook), gelatine (rund), honing, kruidenolie (nootmuskaat, laurier, peper, dragon, tijm).

Voedingswaarde berekend per 100 gram product

Energie	306 kJ	72 kcal
Vetten		1,0 g
- Verzadigde vetzuren		0,55 g
- Enkelvoudig onverzadigde vetzuren		0,26 g
- Meervoudige onverzadigde vetzuren		0,26 g
- Transvet		0,00 g
Koolhydraten		10 g
- Suikers		5,0 g
Vezels		0,26 g
Eiwitten		5,4 g
Zout		3,1 g
Totaal natrium		1,3 g

Algemene productgegevens

Intrastatcode	21042000
Vegetarisch	JA/ NEE
Veganistisch	JA / NEE
Allergenen in recept	-
Kan bevatten	-
Beoogd gebruik	Als basis voor soepen en sauzen

Product specificatie Glace de Veau

Allergenen

Z Het product is vrij van de genoemde stof volgens de receptuur

M Het product bevat de genoemde stof

K Het product kan de genoemde stof bevatten

LeDa code	GS1 code	Allergeen	
1.0	AW	Gluten	Z
2.0	AC	Schaaldieren	Z
3.0	AE	Ei	Z
4.0	AF	Vis	Z
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	Z
6.0	AY	Soja (met uitzondering van volledig geraffineerde soja-olie)	Z
7.0	AM	Melk	Z
8.0	AN	Noten (schaalvruchten)	Z
8.1	SA	Amandelen	Z
8.2	SH	Hazelnoten	Z
8.3	SW	Walnoten	Z
8.4	SC	Cashewnoten	Z
8.5	SP	Pecannoten	Z
8.6	SR	Paranoten	Z
8.7	ST	Pistachenoten	Z
8.8	SM	Macadamianoten	Z
9.0	BC	Selderij	Z
10.0	BM	Mosterd	Z
11.0	AS	Sesam	Z
12.0	AU	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg, uitgedrukt als SO ₂	Z
13.0	NL	Lupine	Z
14.0	UM	Weekdieren	Z

Aanvullende allergenen

LeDa code	GS1 code	Allergeen	
20.0	ML	Lactose	Z
21.0	NC	Cacao	Z
22.0	MG	Glutamaat (E620- E625)	Z
23.0	MK	Kippenvlees	Z
24.0	NK	Koriander	Z
25.0	NM	Maïs	Z
26.0	NP	Peulvruchten	Z
27.0	MC	Rundvlees	M
28.0	MP	Varkensvlees	Z
29.0	NW	Wortel	M

Product specificatie Glace de Veau

Sensorische eigenschappen

Geur	Product eigen, kalf
Kleur	Bruin
Smaak	Product eigen, kalf
Consistentie	Koud: gegeleerd, warm: stroperige vloeistof

Houdbaarheid

Product moet gekoeld vervoerd/bewaard worden bij	2-6 °C
Na openen	10 dagen houdbaar , mits gekoeld bewaard
Minimale houdbaarheid bij aanlevering	80 dagen

Microbiologische gegevens einde houdbaarheid

Aëroob kiemgetal	< 100.000 kve/gram
Enterobacteriaceae	< 100 kve/gram
Gisten en schimmels	< 100 kve/gram
E. coli	Afwezig in 25 gram
Salmonella	Afwezig in 25 gram

Metaaldetectie

Producten worden na het verpakken op metaal gedetecteerd (*), waarbij de volgende normen worden gehanteerd:

RVS	4,0 mm
Non Ferrous	2,5 mm
Ferrous	1,5 mm

(* uitgezonderd 8,5 liter emmer met inhoud van 4,3 kg en 8 kg

Verpakkingsgegevens

Basiseenheid

EAN code	8713949805026
Verpakkingstype	Pot
Materiaal pot/deksel	Polypropylene (PP)
Materiaal folie	PET12
Gewicht verpakkingsmateriaal	60 g
Hoogte	136 mm
Breedte	138 mm
Diepte	138 mm
Netto gewicht	1000 g
Bruto gewicht	1060 g

Product specificatie Glace de Veau

Omverpakking

EAN code	8713949855021
Verpakkingstype	doos
Aantal basiseenheden per omverpakking	6
Materiaal	Karton
Gewicht verpakkingsmateriaal	155 g
Hoogte	138 mm
Breedte	277 mm
Diepte	424 mm
Netto gewicht	6000 g
Bruto gewicht	6360 g
Inhoud	6 x 1000 g

Pallet

Soort pallet	Euro pallet
Breedte	800 mm
Lengte	1200 mm
Dozen per laag	6
Maximaal aantal lagen	8
Maximaal aantal dozen per pallet	48
Gewicht volle pallet excl. pallet	313 kg

GMO verklaring

Volgens onze beschikbare informatie is voor dit product etikettering volgens de verordening 1829+1830/2003 niet vereist. Het product bevat geen DNA of eiwit afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen. Dit product is GMO vrij.

Traceerbaarheid

Elk etiket heeft een uniek nummer waarmee, samen met de productnaam en houdbaarheidsdatum, de productiedatum en gebruikte ingrediënten in betreffende verpakking zijn te achterhalen.

Product specificatie Glace de Veau

Verklaring

De gebruikte ingrediënten voldoen aan de wettelijke eisen ten aanzien van

- maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen, volgens verordening (EG) Nr. 1881/2006.
- bestrijdingsmiddelenresiduen volgens verordening (EG) 396/2005.

Van alle door Extract gebruikte verpakkingsmaterialen zijn verklaringen van overeenstemming beschikbaar. De door de leveranciers van verpakkingsmateriaal verstrekte informatie toont aan dat de gebruikte verpakkingsmaterialen geschikt zijn voor direct contact met de door Extract vervaardigde producten

Onze producten voldoen aan de Europese wetgeving.

De informatie die dit document bevat is naar ons beste weten geldig en correct.

Dit document is geldig zonder handtekening.

Bedrijfsgegevens

Extract BV
Bijsterhuizen 24-28
6604 LL Wijchen NL

Tel: 024 641 7292
info@extractbv.com
www.extractbv.com