



BBQ KALKOENLAPJE RODE MARINADE

Ingrediënten:

kalkoenvlees, plantaardige olie, zout, kruiden, specerijen

Allergenen: te declareren volgens RL 2003/89/EG en RL 2006 / 142/ EG:

Nr	Allergeen	+/?/-	Nr	Allergeen	+/?/-
1	Gluten	-	8	Schaalvruchten	-
2	Schaaldieren	-	9	Selderij	-
3	Eieren	-	10	Mosterd	-
4	Vis	-	11	Sesamzaad	-
5	Aardnoten	-	12	Zwaveldioxide	-
6	Soja	-	13	Weekdieren	-
7	Melk	-	14	Koriander	+

Microbiologische eigenschappen (*):

Parameter	Doelstelling productie	Doelstelling einde houdbaarheid
Totaal kiemgetal	500 000	10 000 000
E. coli	500	5 000
Staphylococcus aureus	500	5 000
Salmonella	Afw.in 25 g	Afw. In 25 g
Listeria monocytogenes	Afw.in 25 g	Afw. In 0,01 g

(*)

Microbiologische doeltellingen obv de richtlijnen volgens de Vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit en het Laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering o.l.v. Prof. Dr. Ir. J. Debevere (RUG)

Voedingswaarde (**)

Parameter	Waarde per 100 g			
Vocht:	69,90			
Eiwit:	20,71			
Vet:	3,80			
waarvan verzadigde:	1,14			
Koolhydraten:	3,50			
Zout:	0,00			
Energetische waarde:	131	kcal	=	1136 Kjoule

(**)

De opgegeven waarden zijn gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

Verpakkingsgegevens

Het product wordt verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordening nr. 1935/2004 van het Europese parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur:	In koeling bij $< 4^{\circ}\text{C}$
Houdbaarheid vrac:	Bij $< 4^{\circ}\text{C}$ is het product te gebruiken tot 2 dagen na productie.
Houdbaarheid vacuum:	Bij $< 4^{\circ}\text{C}$ is het product te gebruiken tot 7 dagen na productie.

GMO-verklaring

Op basis van de beschikbare gegevens, verklaren we dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, mais, koolzaad of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd.

Traceerbaarheid

Conform het KB van 14 nov 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op lotnummer, die een unieke verwijzing inhoudt naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.