

TECHNISCHE FICHE PRODUKT

versie 26/03/2025

PRODUKTINFORMATIE

Naam Produkt : Boutvlees zonder been en zonder vel, 2,5kg Ingrediënten : 100% maïskip Artikelcode : 45049 Klant : Geyskens Artikelcode klant : Divers	TGT: slacht + 11 dagen TGT gegarandeerd bij levering 7 dagen																				
Produkt omschrijving : Bovenbouten van maïskip, ontbeend, ontveld en verpakt onder atmos CU (EAN schaal) : TU (EAN bak/doos):	Bewaren bij : 0°C - 4°C Gem. gewicht : 2,5 kg Min. gewicht : 2,5 kg Max. gewicht : 2,5 kg Soort kip : maïskip																				
☐ rozet ☐ kratzak ☒ schaal ☐ vacuumzak ☐ film ☐ vellen	☒ gasverpakking 70% O ² - 30% CO ² allergenen: geen additieven: geen GMO: geen microbiologische behandelingen: geen																				
LXBXH (mm) Tarra(g) Referentie Ref. intern Kleur	<table> <tr> <td>325x265x50</td> <td>70</td> <td></td> <td>1/2 gastro</td> <td>transparant</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>/</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>4</td> <td></td> <td>atmos</td> <td>transparant</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	325x265x50	70		1/2 gastro	transparant			/				4		atmos	transparant					
325x265x50	70		1/2 gastro	transparant																	
		/																			
	4		atmos	transparant																	

LOGISTIEKE INFORMATIE (Afmetingen in mm, Gewicht in kg)

Colli ☐ karton Verkoopseenheid : krat Aantal stuks/colli : 2 LxBxH (mm) : 595 x 395 x 140 Netto gewicht in kg : 5,00 Kg	☒ Plastiek krat BELKI	Palet ☒ Euro ☐ Ander: ☐ Film ☐ Ander: Aantal stuks/pallet : 40 Aantal collis/laag : 10 netto gewicht in kg : 200	☒ Hout ☐ Plastiek
---	--	--	---

FOTO PRODUCT



ETIKET PRODUCT

MAISBOVENBOUTVLEES Z VEL
 VIANDE HAUT DE CUSSES DE FLT MAIS

[COLEUR] respectueux 100% sans conservateurs
 [PREPARE] respectueux 100% sans additifs de poulet frais.

Energie Protéines Lipides Glucides Fibres Sel	150 kJ 16,5 g 2,2 g 0,2 g 0,1 g 0,1 g	Lot n°: 2521003 07-21-2025
--	--	----------------------------------

Produit sous atmosphère contrôlée
 Date d'expiration: 14 jours à 0°C
 Conditions de conservation: 0°C à 4°C
 Préparer: cuire à 75°C pendant 10 minutes
 Ne pas réchauffer après cuisson

Belki NV - Wegwachtlaan 55 - 3000 Leuven - België - Tel: 03/217 11 50

OPMERKINGEN

Bacteriologische normen Totaal kiemgetal Pseudomonas E-Coli Salmonella (25g) Listeria Monocytogenes(0,1g) Campylobacter (1g)	m 5x10E4 5x10E4 1x10E2 SE/ST niet gedetecteerd 0% pos 100	M 5x10E5 5x10E5 1x10E3 SE/ST niet gedetecteerd 100	VVD 1x10E6 1x10E6 1x10E3 100 cfu/g	<table> <tr> <th>Voedingswaarde</th> <th>Per 100 g</th> </tr> <tr> <td>Energie</td> <td>552 kJ/132 kcal</td> </tr> <tr> <td>Vetten</td> <td>6,2 g</td> </tr> <tr> <td>waarvan verzadigde vetzuren</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>Koolhydraten</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>waarvan suikers</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Eiwitten</td> <td>18,9 g</td> </tr> <tr> <td>Zout</td> <td>0,24 g</td> </tr> </table>	Voedingswaarde	Per 100 g	Energie	552 kJ/132 kcal	Vetten	6,2 g	waarvan verzadigde vetzuren	2 g	Koolhydraten	0 g	waarvan suikers	0 g	Eiwitten	18,9 g	Zout	0,24 g
Voedingswaarde	Per 100 g																			
Energie	552 kJ/132 kcal																			
Vetten	6,2 g																			
waarvan verzadigde vetzuren	2 g																			
Koolhydraten	0 g																			
waarvan suikers	0 g																			
Eiwitten	18,9 g																			
Zout	0,24 g																			

Goed verhitten tot in de kern voor consumptie.