

TECHNISCHE FICHE PRODUKT

versie 27/12/2022

PRODUKTINFORMATIE

Naam Produkt : Boutvlees zonder been en zonder vel, 2,5kg Ingrediënten : 100% maïskip Artikelcode : 45049 Klant : Geyskens Artikelcode klant :	TGT: slacht + 11 dagen TGT gegarandeerd bij levering 7 dagen																									
Produkt omschrijving : Bovenbouten van maïskip, ontbeend, ontveld en verpakt onder atmos CU (EAN schaal) : 05407005582275 TU (EAN bak/doos) : 95407005582278																										
Bewaren bij : 0°C - 4°C Gem. gewicht : 2,5 kg Min. gewicht : 2,5 kg Max. gewicht : 2,5 kg Soort kip : maïskip	☒ gasverpakking : 70% O ² - 30% CO ² allergenen : geen additieven : geen GMO : geen microbiologische behandelingen : geen																									
☐ rozet ☐ kratzak ☒ schaal ☐ vacuumzak ☐ film ☐ vellen	<table> <thead> <tr> <th>LXBXH (mm)</th> <th>Tarra(g)</th> <th>Referentie</th> <th>Ref. intern</th> <th>Kleur</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>325x265x60</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> </tbody> </table>	LXBXH (mm)	Tarra(g)	Referentie	Ref. intern	Kleur	325x265x60	70		1/2 gastro	transparant			/				4		atmos	transparant					
LXBXH (mm)	Tarra(g)	Referentie	Ref. intern	Kleur																						
325x265x60	70		1/2 gastro	transparant																						
		/																								
	4		atmos	transparant																						

LOGISTIEKE INFORMATIE (Afmetingen in mm, Gewicht in kg)

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

FOTO PRODUCT



ETIKET PRODUCT

MAISBOVENBOUTVLEES Z VEL
 VIANDE HAUT DE CUSSES DE FLT MAIS

☒ 100% maïskip
☒ 100% maïskip

Energie Proteïne Vetten Zout Water Vrije aminozuren Vrije suikers Vrije vetten Vrije mineralen Vrije vitamines	100g 16,0g 2,0g 0,5g 65,0g 1,5g 0,5g 0,5g 0,5g 0,5g	Liefde 100g 16,0g 2,0g 0,5g 65,0g 1,5g 0,5g 0,5g 0,5g
---	--	--

Regel met de hand van de etiket
 Regel met de hand van de etiket
 Regel met de hand van de etiket
 Regel met de hand van de etiket
 Regel met de hand van de etiket
 Regel met de hand van de etiket
 Regel met de hand van de etiket
 Regel met de hand van de etiket
 Regel met de hand van de etiket
 Regel met de hand van de etiket

BELGIË / BELGIË
 BELGIË / BELGIË
 BELGIË / BELGIË
 BELGIË / BELGIË
 BELGIË / BELGIË
 BELGIË / BELGIË
 BELGIË / BELGIË
 BELGIË / BELGIË
 BELGIË / BELGIË
 BELGIË / BELGIË

07-21-2022
 07-21-2022
 07-21-2022
 07-21-2022
 07-21-2022
 07-21-2022
 07-21-2022
 07-21-2022
 07-21-2022
 07-21-2022

OPMERKINGEN

Bacteriologische normen	m	M	VVD	Voedingswaarde	Per 100 g
Totaal kiemgetal	5x10E4	5x10E5	1x10E6	Energie	552 kJ/132 kcal
Pseudomonas	5x10E4	5x10E5	1x10E6	Vetten	6,2 g
E-Coli	1x10E2	1x10E3	1x10E3	waarvan verzadigde vetzuren	2 g
Salmonella (25g)	SE/ST niet gedetecteerd	SE/ST niet gedetecteerd		Koolhydraten	0 g
Listeria Monocytogenes(0,1g)	0% pos		100 cfu/g	waarvan suikers	0 g
Campylobacter (1g)	100	100		Eiwitten	18,9 g
Goed verhitten tot in de kern voor consumptie.				Zout	0,24 g