

Artikel 5011 Kalfslever emmer
ARTIKEL

Nummer	5011	Familie	Slachtafvallen
Naam (NL)	Kalfslever emmer	Groep	Lever
Nom (FR)	Foie de veau		
Name (DE)	Kalbsleber	Hostartikel	02061098
Nome (IT)	Fegato di vitello		
Nombre (ES)	Higado ternera blanca		

Specificatie versie 2
Specificatie datum 12/07/2018

FOTO ARTIKEL

FOTO ARTIKEL

HOUDBAARHEID

Bewaartemperatuur max.+3°C
Houdbaarheidstermijn 15 dagen

SAMENSTELLING

Samenstelling	Lever
Vochtgehalte %	70,0%
Vetgehalte %	3.3%
Eiwit %	17.7%
As %	3,0%
KHD %	2.2%
Energiegehalte Kcal/100g	110

SNIT

Volledige lever
Overtollig vet verwijderd

PRESENTATIE

Gewicht/stuk: +/- 3 à 7 kg
Aantal stuks/emmer: +/- 1
Gewicht/emmer: +/- 3 à 7 kg
Los in kleine emmer

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN

Kleur: Licht roodbruin
Geur: Fris
Smaak : Typisch kalfslever

MICROBIOLOGISCHE NORMEN

Analyse	Organen	
	KVE/g of KVE/cm ²	
	m	M
Totaal Aeroob Kiemgetal	100000	1000000
Enterobacteriaceae	1000	10000
E. Coli	500	5000
Salmonella	0	0

WETTELIJKE ALLERGENEN

Gluten	Nee	Noten (Schaalvruchten)	Nee
Schaaldieren	Nee	Selderij	Nee
Ei	Nee	Mosterd	Nee
Vis	Nee	Sulfiet > 10mg/kg	Nee
Aardnoten (Pinda's)	Nee	Sesam	Nee
Soja	Nee	Lupinen	Nee
Melk	Nee	Weekdieren	Nee

TOEVOEGINGEN

E100-E180	Nee	E620-E650	Nee
E200-E252	Nee	E900-E919	Nee
E260-E297	Nee	E920-E928	Nee
E300-E321	Nee	E938-E949	Nee
E322-E392	Nee	E950-E969	Nee
E400-E495	Nee	E999-E1300	Nee
E500-E586	Nee	E1400-E1500	Nee

AANVULLENDE ALLERGENEN

Lactose	Nee
cacao	Nee
Glutamaat (E620-E625)	Nee
Kippenvlees	Nee
Koriander	Nee
Maïs	Nee
Peulvruchten	Nee
Rundsvlees	Ja
Varkensvlees	Nee
Wortel	Nee

EXTRA INFO

Vrij van GMO volgens 1829/2003 en 1830/2003
Vrij van irradiatie volgens 1999/2 en 1999/3
Etikettering volgens 1169/2011
Land van oorsprong: EU (Tenzij anders gevraagd door klant)
100 % Kalfsvlees

FOTOS

VEE- & VLEZSHANDEL
VANLOMMEL NV
Olenseweg 240 - 2260 Westerlo
BTW BE 452.154.612
Tel. 014 21 51 50

Gecontroleerd op: 26-02-2019
Gecontroleerd door: Govaerts T.