



Productspecificatie

Date: 09-05-2014

Version: 140509

Article nombre: 147150
Produit: Beckers Voorgebraden Kipspiezen 2x20x100 g
Estampille sanitaire: NL 352 NL

Ingrediëntendeclaratie**:

95% kipfilet, water, zout, gemodificeerd zetmeel, xylose, zetmeel, stabilisatoren: E450, E451, **sojasaus** (water, zout, **sojabonen**, **tarwe**), kippenaroma (zout, maltodextrine, smaakversterker: E621, gedroogde kip, suiker), peper, maltodextrine, voedingszuur: E331, suiker, kruiden (ui, knoflook), gistextract.

Voedingswaardeinformatie:

	Gemiddelde voedingswaarde per 100 g
Energie	435 kJ/ 104 kcal
Vetten	2,2 g
waarvan onverzadigd	0,5 g
Koolhydraten	1,3 g
Waarvan suikers	1,1 g
Eiwitten	19,2 g
Zout	0.98 g



Productspecificatie

Date: 09-05-2014

Version: 140509

Bereidingsvoorschrift:

Methode	Temperatuur	Tijd	Opmerkingen
Magnetron	700-800 Watt	8-10 min.	Alleen diepgevroren te bereiden. De bereidingstijd is een richttijd. Afhankelijk van het type magnetron en het toegepaste vermogen kunnen de bereidingstijden verschillen.
Oven	160-180°C	8-10 min.	

Bewaarvoorschrift:

Bij -18°C(***) ten minste houdbaar tot de aangegeven datum.

Vanuit de diepvries 48 uur houdbaar in gekoelde toestand (7°C).

Na ontdooien niet opnieuw invriezen!

Houdbaarheid:

18 maanden

Logistieke informatie:

	Consumenteneenheid	Handelseenheid
Bruto gewicht		4314 g
Netto gewicht		4000 g
Aantal eenheden		2x20
Afmetingen (LxBxH)		395x295x130 mm
EAN code		8710555471508

Type pallet	Euro
Afmetingen in mm (LxBxH)	
Aantal verpakkingen per laag	8
Aantal lagen per pallet	12
Aantal verpakkingen per pallet	96



Productspecificatie

Date: 09-05-2014

Version: 140509

Organoleptische standaarden:

Uiterlijk	Voorgegaarde kipspies
Smaak	Typische gefrituurde kip
Geur	Typische gefrituurde kip
Kleur	Bruin
Structuur	Zacht vlees met dunne korst

Microbiologische waarden:

	Maximum target (M)
Totaal Kiemgetal	100.000 kve/g
Coliformen	100 kve/g
Escherichia coli	10 kve/g
Staphylococcus aureus	10 kve/g
Campylobacter jejuni	Afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g
Salmonella	Afwezig in 25 g

Dit product is geschikt voor:

Vegetariërs	Nee
Veganisten	Nee

GMO

Dit product is vrij van genetisch gemodificeerde organismen.

Akkoord en getekend door: Daniëlle Schouw

Functie: QE Specialist

Handtekening:

Datum: 09-05-2014