

AMBACHTELIJKE VOL-AU-VENT

EAN 5420053207112

TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023

Ingrediënten: Saus 51% (water, melk, room, tarwebloem, palmvet, kippenbouillon, gevogelte fond (water, kippenbotten, wortel, ui, pastinaak, zout, kruiden en specerijen), gemodificeerd zetmeel, zout, peper, verdikkingsmiddel (guargom), stabilisator (carrageen)), kipfilet 16%, kippendijvlees 16%, champignons, gehaktballetjes (varkensvlees (60%), kalfsvlees (20%)), paneermeel (bevat tarwe), water, zout, tarwebloem, voedingsvezels, specerijen, stabilisator (trifosfaten), smaakversterker (mononatriumglutamaat), aroma). Kan sporen bevatten van schaaldieren, ei, vis, soja, selder, mosterd, zwaveldioxide en sulfieten en weekdieren

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	449,35 kJ 107,72 kcal
Koolhydraten	4,81 g
- Waarvan suikers	0,91 g
Vetten	5,65 g
- Waarvan verzadigd	3,33 g
Proteïnen	9,20 g
Zout	0,49 g

AMBACHTELIJKE VOL-AU-VENT
EAN 5420053207112
TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023

Allergeneninformatie + = aanwezig
 - = afwezig volgens recept
 ? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	+
Schaaldieren	?
Ei	?
Vis	?
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	?
Melk (inclusief lactose)	+
Noten (schaalvruchten)	?
Selderij	?
Mosterd	?
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	?
Lupine	-
Weekdieren	-

GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderwerpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003.

Ingrediënten onderworpen aan bestraling

De producten garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling.

AMBACHTELIJKE VOL-AU-VENT
EAN 5420053207112
TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023

Specifieke bewaaromstandigheden

Houbaarheid

	Eenheden	Verpakking	Minimum	Maximum
Houbaarheid bij levering	Dagen	Vers	16	60
Temperatuur bij aankomst	°C	Vers	0	4
Bewaringstemperatuur	°C	Vers	0	4
Houbaarheid na openen	°C	Na openen beperkt houdbaar: 3 dagen		
Bewaringstemperatuur na openen	Dagen		0	4

Aanduiding van de houdbaarheid op etiket

Houdbaarheidsaanduiding	Te gebruiken tot:		
	JJ/MM/AAAA	Voorbeeld	06/11/2017
	verkoopseenheid	Manier van aanbrenge	Etiket

Verpakt onder beschermde atmosfeer

Aanduiding van het lotnummer

Lotaanduiding	Eigen productielotnummer		
	aa-bbbb-cccc cc-ddddd	Voorbeeld:	04-2017-1234567-12345
Lotaanduiding op	verkoopseenheid	Manier van aanbrenge	etiket

AMBACHTELIJKE VOL-AU-VENT

EAN 5420053207112

TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023

Productkenmerken

MICRO-ORGANISME	M Doelstelling	T(TOLERANTIE)	TGT - THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	3.000/g	30.000/g	3.000.000/g
Totaal anaëroob psychotroof kiemgetal	3.000/g	30.000/g	30.000/g
Psychrotrofe melkzuurbacteriën	30/g	300/g	300/g
Bacillus cereus	300/g	3000/g	100.00/g
Salmonella SPP (g)	Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g
Enterobacteriaceae	<10/g	<50/g	n.a.
Listeria monocytogenes	Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g

Gebruiksaanwijzing

Bereiding: Au bain-marie: Leg de gesloten verpakking in kokend water(max 85°C) gedurende 30 minuten.

* Microgolfoven: Schep de bereiding in een magnetronbestendige schaal, dek af en verwarm 2(1000W) à 3(700W) minuten. Roer even en verwarm opnieuw 2(1000W) à 3(700 W) minuten. Roer nog een keer goed door.

* Combisteamer: Leg de verpakking in de combisteamer bij een temperatuur van 85°C (stoom) gedurende 30 minuten.

*Afhankelijk van het type toestel, de portiegrootte of het aantal op te warmen verpakkingen kan de bereidingstijd variëren.