



KIPPENWORST 6 st Coertjens

INGREDIËNTEN



Kippenseparatorenvlees (64%), water, kippenvet (8%), gemodificeerd maïszetmeel, kippenvlees (4%), zout, kruiden en specerijen (bevat *selderij*), suiker, emulgator: di- tri- en polyfosfaten, antioxidant: L-ascorbinezuur, voedingszuur: citroenzuur, conserveermiddel: natriumnitriet.

Kan sporen bevatten van gluten, eieren, noten, aardnoten, melk, mosterd en soja.

VOEDINGSWAARDE PER 100G

| | |
|-----------------------|-------------------|
| energetische waarde : | 186 kcal / 774 kJ |
| vetten : | 14.1 g |
| verzadigde vetten: | 3.8 g |
| koolhydraten : | 5.0 g |
| suikers : | 0.8 g |
| eiwitten : | 9.8 g |
| zout ; | 1.8g |
| droge stof : | 31.4 g |
| vocht : | 68.6 g |
| as : | 2.46 g |
| voedingsvezel: | <1.0 g |

OPSLAGCONDITIES, GEBRUIKSAANWIJZING EN HOUDBAARHEID

- droog bewaren bij kamertemperatuur. Na opening 2 dagen gekoeld (max 7°C) houdbaar.
- 3 jaar houdbaar vanaf productiedatum onder aanbevolen condities in water verwarmen zonder te laten koken. Kunnen ook koud gegeten worden

VERPAKKING

12 bokalen van 6 worsten per kartonnen doos

Bokaal: diameter x hoogte = 67.5 x 145 / bruto gewicht = 0.6kg

Doos: LxBxH = 274x206x172 / bruto gewicht = 7.353kg

| | |
|---------------------------------|--|
| EAN code artikel: 5410371990278 | EAN code karton: 5410371000588 |
| pallet EURO : | aantal kartons per laag: 14 aantal lagen per pallet : 4 |



| INTRASTATISTIEKCODE | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------|----|
| 16.01.0099 | | | |
| GEWICHT PER STUK | | | |
| Netto gewicht: | | 390 g | |
| Netto uitgelekt gewicht: | | 220 g | |
| Gewicht worst: | | 47 g | |
| ALLERGENENLIJST (ALBA-LIJST) | | | |
| 1. Koemelkeiwit | - | 21. Pinda's | - |
| 2. Lactose | - | 22. Glutaminaat | - |
| 3. Eieren | - | 23. Sulfiet (E220 - E227) | +* |
| 4. Soja-eiwit | - | 24. BHA-BHT (E320, E321) | - |
| 5. Soja-olie | - | 25. Benzoëzuur (E210-E213) | - |
| 6. Gluten | - | 26. Parabeen (E214-E219) | - |
| 7. Tarwe | - | 27. AZO kleurstoffen | - |
| 8. Rogge | - | 28. Tartrazine (E102) | - |
| 9. Saccharose | - | 29. Oranjegeel S (E110) | - |
| 10. Rundvlees (kalf) | - | 30. Azorubine (E122) | - |
| 11. Varkensvlees | - | 31. Amarant (E123) | - |
| 12. Kippevlees | + | 32. Cochenillerood A (E124) | - |
| 13. Vis | - | 33. Sorbinezuur (E200 - E203) | - |
| 14. Schaal- en schelpdieren | - | 34. Kaneel | - |
| 15. Fructose | - | 35. Vanilline | - |
| 16. Maïs | + | 36. Koriander | - |
| 17. Cacao | - | 37. Selderij | + |
| 18. Gist | - | 38. Umbelliferae (mosterd) | - |
| 19. Peulvruchten | - | 39. Weekdieren | - |
| 20. Noten | - | 40. Lupine | - |

* minder dan 10 ppm in eindproduct, moet niet gedeclareerd worden
kan sporen bevatten van: gluten, eieren, aardnoten, selderij, melk, soja,
mosterd en schaalvruchten