



## KIPPENRAGOUT 850g Coertjens

### INGREDIËNTEN



water, kippenvlees (30% gekookt), champignons, gemodificeerd maïszetmeel, maïszetmeel, gedeeltelijk gehate palmolie, zout, *lactose*, margarine (geraffineerde palm en koolzaadolie, water, emulgator (lecithinen), zout, suiker, voedingszuur: citroenzuur, natuurlijke aroma's, kleurstof: E160a), dierlijkvet, bouillonpoeder (zout, aroma (bevat *soja*, *gluten*, *ei*, *melk*), gemodificeerd zetmeel, *lactose*, gedeeltelijk gehard palmvet, kippenvlees) *melkeiwitten*, kruiden en specerijen, stabilisator: guarpitmeel en xanthaangom, antioxidant: ascorbinezuur,

voedingszuur: citroenzuur.

*Kan sporen bevatten van aardnoten, noten, selderij en mosterd.*

### VOEDINGSWAARDE PER 100G

energetische waarde :	387 kJ / 92 kcal
vetten :	4.2 g
verzadigde vetten:	2.0 g
koolhydraten :	4.7 g
suikers:	0.2 g
eiwitten :	8.9 g
zout :	0.9 g
droge stof :	19.1 g
vocht :	80.9 g
as :	1.3 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
- (1) inhoud opwarmen in de microgolf
  - (2) blik opwarmen ' au bain marie'
  - (3) inhoud opwarmen in een pan
  - (4) na opwarming: warm houden in bain marie op 80°C

### VERPAKKING

12 blikken van 850g netto per kartonnen doos.

Blik: diameter x hoogte = 99 x 118.5 / bruto gewicht = 0,945kg

Doos: LxBxH = 408x307x119 bruto gewicht = 11,600kg



EAN code artikel: 5410371508503		EAN code karton: 5410371000113	
pallet EURO :		aantal kartons per laag: 6 aantal lagen per pallet : 10	
<b>INTRASTATISTIEKCODE</b>			
16.02.3230			
<b>ALLERGENENLIJST (ALBA-LIJST)</b>			
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