



KIPPENRAGOUT 425g Coertjens

INGREDIËNTEN



water, kippenvlees (30% gekookt), champignons, gemodificeerd maïszetmeel, maïszetmeel, gedeeltelijk geharde 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, tarwe, 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 :	377 kJ / 90 kcal
vetten :	4.6 g
verzadigde vetten:	2.2 g
koolhydraten :	5.2 g
suikers:	0.2 g
eiwitten :	7.0 g
zout :	1.0 g
droge stof :	18.4 g
vocht :	81.6 g
as :	1.61 g
voedingsvezel:	<1.0 g

OPSLAGCONDITIES, GEBRUIKSAANWIJZING EN HOUDBAARHEID

- droog bewaren op 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 425g netto per kartonnen doos.

Blik: diameter x hoogte = 73 x 108.5 / bruto gewicht = 0,476kg

Doos: LxBxH = 302x227x110 bruto gewicht = 5,900kg



EAN code artikel: 5410371533215		EAN code karton: 5410371000106	
pallet EURO :		aantal kartons per laag: 11 aantal lagen per pallet : 12	
INTRASTATISTIEKCODE			
16.02.3230			
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