Spécification: SPBG.97 Date révision: 01-09-23

page: 1

RENDANG 850g Coertjens Art.Nr. 000060

INGREDIENTS

ingrédients: viande de cheval (35% cuite), bouillon, eau, oignon, amidon de maïs modifié, huile de tournesol, poivron rouge, ail, sucre, sel, herbes et épices, huile **d'arachide**, gingembre, colorant (E150c), sirop de glucose, arôme de noix de coco, citronnelle, amidon de maïs, amidon modifié, carotte, poireau, galanga, vinaigre, sauce **soja** (**blé**, **soja**), feuille de citron vert, anti-agglomérant (E551), stabilisant: gomme guar et gomme xanthane

Peut contenir des traces de l'œufs, de noix, du lait, du céleri et de la moutarde.

COMPOSITION NUTRITIONNELLE PAR 100G

| Valeur nutritive : | 497 kJ / 119 kcal |
|----------------------|-------------------|
| lipides : | 5,6g |
| graisse saturé : | 1,4g |
| glucides : | 8,0g |
| sucre; | 3,8g |
| protéines : | 9,1g |
| sel; | 1,4g |
| matière sèche : | 24,5g |
| humidité: | 75,5g |
| cendres : | 1,83g |
| fibres alimentaire : | <1,0g |

CONDITION D'ENTREPOSAGE, MODE D'EMPLOI ET D.L.U.O.

Préparation

Casserole: Versez le contenu dans une casserole et faites chauffer à feu doux en remuant.

Micro-ondes : Chauffer ± 5 minutes à puissance maximale dans un plat micro-résistant.

A conserver au sec à température ambiante. Après ouverture, conserver 2 jours au frais (max 7°C).

A consommer de préférence avant: voir couvercle - 3 ans à partir du date de fabrication

EMBALLAGE

12 unites de vente boîte 850g net par carton.

boite: diamétre x hauteur = 99 x 118.5 / poids brut = 0,940kg

carton: LxBxH = 408x307x119 poids brut = 11,520kg

Spécification: SPBG.97 Date révision: 01-09-23

page: 2

| EAN code article:5410371999073 | EAN code carton:5410371001370 |
|--------------------------------|--|
| | cartons par couche : 6 couches par palette : 10 |

CODE INTRASTATISTIQUE

| 16.02.9099 | | | | | |
|-----------------------------|---|----------------------------------|----|--|--|
| LISTE DES ALLERGENES (ALBA) | | | | | |
| 1. Protéine laitière | - | 21. Cacahuète | + | | |
| 2. Lactose | - | 22. Glutamate | - | | |
| 3. Oeufs | - | 23. Sulfites (E220 - E227) | +* | | |
| 4. Protéine de soja | + | 24. BHA-BHT (E320, E321) | - | | |
| 5. Huile de soja | + | 25. Acide benzoïque (E210-E213) | - | | |
| 6. Gluten | + | 26. Hydroxybenzoates (E214-E219) | - | | |
| 7. Froment | + | 27. Noir brillant (E151) | - | | |
| 8. Seigle | - | 28. Tartrazine (E102) | - | | |
| 9. Saccharose | + | 29. Jaune-orangé S (E110) | - | | |
| 10. Viande de boeuf | - | 30. Azorubine (E122) | - | | |
| 11. Viande de porc | - | 31. Amaranthe (E123) | - | | |
| 12. Viande de poulet | - | 32. Cochenille A (E124) | - | | |
| 13. Poisson | - | 33. Acide sorbique (E200 - E203) | - | | |
| 14. Crustacés | - | 34. Cannelle | - | | |
| 15. Fructose | + | 35. Vanille | - | | |
| 16. Maïs | + | 36. Coriandre | + | | |
| 17. Cacao | - | 37. Céleri | - | | |
| 18. Levures | - | 38. Ombellifères(moutarde) | - | | |
| 19. Légumineuses | - | 39. Mollusques | - | | |
| 20. Noix | - | 40. Lupin | - | | |

^{*} moins que 10 ppm dans le produit final, ne doit pas être déclaré Peut contenir des traces de gluten, de l'oeuf, de la cacahouète, du céleri, du lait, de soja, de la moutarde, de noix