Thai Chicken Curry sous vide

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel :	Thai Chicken Curry sous vide
Omschrijving:	Kip in een Thai Curry-mix/saus, sous vide gegaard in een vacuüm verpakking.
Organoleptisch:	Malse kip met een Thai Curry smaak.
2. BEWAARCONDITIES	
Temperatuur:	Koel bewaren bij < 4°C in gesloten verpakking,
Houdbaarheid:	Volgens etiket op verpakking gekoeld: 20 weken na verpakkingsdatum Na openen bij gekoelde bewaring op maximaal 4°C nog maximaal 2 dagen houdbaar
3. GEBRUIK	
Bereidingswijze	10 minuten bij 160°C met 10% vocht regenereren in een voorverwarmde combi-oven.
4. VERPAKKING	
	In vacuümverpakking van circa 1 kilogram en circa 10 verpakkingen in doos met inhoud tussen 9 en 12 kg. Het nettogewicht zoals vermeld op het etiket van de doos betreft het gewicht van het product inclusief de vacuümfolieverpakking.
5. INGREDIENTENDECLARATIE	
Ingrediënten: Kippenvlees (60%), kokosextract, water, paprika, sperziebonen, ui, champignons, babymaïs, kokoscrème, bamboescheuten, kristalsuiker, karamel, invertsuikerstroop, gedroogde rode chili, gemodificeerd maïszetmeel, gemengde kruiden en specerijen (o.a koriander), zout, zonnebloemolie, citroengras, sjalot, limoenschil, laos, verdikkingsmiddel: E412, voedingszuur: E330, emulgator: E435.	
6. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram eindproduct (gemiddelde waarden volgens berekeningen)	

Energetische waarde	469 kJ / 112 kcal
Vet	4,4 gram
- waarvan verzadigd vet	1,1 gram
Koolhydraten	4,8 gram
- waarvan suikers	1,9 gram
Eiwit	13,0 gram
Zout	1,3 gram

7. ALLERGIEINFORMATIE

\+ = aanwezig, - = afwezig

1	Melkeiwit (koe/buffel/geit/schaap)	-	18	Notenolie	-
2	Lactose	-	19	Pinda	-
3	Ei	-	20	Pindaolie	-
4	Soja – eiwit	-	21	Sesam	-
5	Soja – lecithine	-	22	Sesamolie	-
6	Gluten	-	23	Glutaminaat (E620 t/m E625)	-
7	Tarwe	-	24	Sulfiet (E220 t/m E228)	-
8	Rogge	-	25	Koriander	+
9	Rundvlees	-	26	Selderij	-
10	Varkensvlees	-	27	Wortel	-
11	Vis	-	28	Lupine	-
12	Kippenvlees	+	29	Mosterd	-
13	Schaal-, schelp- en weekdieren	-			
14	Maïs	+			
15	Cacao	-			
16	Peulvruchten	-			
17	Noten	-			

8. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS BIJ AFLEVERING

Micro-organismen	Norm		
	m	**M**	
Salmonella	afwezig in 25 gram	afwezig in 25 gram	
E-coli	50	500	kve/g
Algemeen kiemgetal	100.000	500.000	kve/g
Staphylococcus Aureus	100	1.000	kve/g
Listeria Monocytogenes	afwezig in 25 gram	< 100	kve/g
Bacillus Cereus	100	1.000	kve/g
Enterobacteriaceae	1.000	5.000	kve/g
	m = richtnorm M = maximale norm		

9. WETGEVING

Wetgeving algemeen	Product geproduceerd volgens de EU-verordeningen: EG nr. 852/2004, 853/2004 en 2073/2005.
Wetgeving GMO	Product bevat geen GMO of ingrediënten die met GMO zijn geproduceerd volgens EU-verordening EG nr. 1829/2003 en 1830/2003.