

Artikelgegevens:

Artikelnummer: 518
Benaming product: Kippenvleugels, gemarineerd, voorgegaard en voorzien van een breeding
Handelsklasse: A, bevroren (na ontdooien niet opnieuw invriezen)

Productkenmerken:

Kleur: Goudbruin (breeding)
Geur: Neutraal
Gewicht: 40-80 gram
Snit: 1^e en 2^e lid vleugels (mix)
PH-waarde: Productafhankelijk
Allergenen: Tarwe, gluten en selderij

Foto van het product:



Ingrediëntendeclaratie:

83% kippenvleugels, **tarwe**meel, water, plantaardige raapzaadolie, zout, **tarwe**zetmeel, rijstzetmeel, smaakversterker: E621, specerijen, rijsmiddelen: E450i, E500, maltodextrine, stabilisator: E331, gedroogde groente (knoflook, **selderij**), citrusvezel, gistextract, kleurstof: E160c

Bereiding:

Producten ontdooien in de koelkast ($< 4^{\circ}\text{C}$), na opening beperkt houdbaar. Dit product na ontdooien niet opnieuw invriezen. Dit product is volledig gegaard. De bereidingstijd wordt hierdoor verkort door dat het product slechts opgewarmd hoeft te worden. Dit product is te bereiden in een frituurpan (180°C , ontdooit ca. 6 min, diepvries ca. 8 min) en in een oven.

Voedingswaarde per 100 gram:

Energetische waarde	1.002 kJ / 240 kcal
Vetten	15.1 g
- Verzadigde vetzuren	3.8 g
Koolhydraten	10.3 g
- Suikers	0.3 g
Eiwitten	15.5 g
Zout	2.4 g

Microbiologische kenmerken:

Aeroob kiemgetal in kve/g	: $< 5.000.000$
E-Coli in kve/g	: < 500
Salmonella spp	: afwezig in 25 gram

Gentechnische informatie:

De producten die door Hillco Poeliersbedrijf worden geleverd alsook hun ingrediënten zijn niet afkomstig van genetisch gemanipuleerde organismen (GMO) en/of bevatten geen GMO's.

Metaal Detectie:

Ferro grens in mm:	3.0
Non Ferro grens in mm:	3.5
RVS grens in mm:	4.5

Houdbaarheid:

Diepvries: Maximaal 12 maanden na aankoopdatum, bij een opslagtemperatuur die ligt bij $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

Opslagtemperatuur:

Diepgevroren bewaren $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Transportcondities:

Aflevering geschiedt op hygiënische wijze, middels geconditioneerd transport speciaal ontwikkeld voor transport van voedingsmiddelen. De chauffeurs houden zich aan de hygiëneregels die gelden bij het bedrijf waar geleverd wordt. De transporttemperatuur van de producten is $\leq -18^{\circ}\text{C}$.

Hygiëne

Dit kipproduct van Hillco Poeliersbedrijf BV is niet geschikt voor directe consumptie maar dient verhit te worden met een minimale kerntemperatuur van 75°C . Al onze producten zijn bederfelijk. Het is van groot belang dat schadelijke bacteriën geen kans krijgen. Zorg daarom dat deze bacteriën niet via de verpakking, uw handen of keukengerei in uw eten terecht komen.

HACCP systeem

Hillco Poeliersbedrijf BV werkt volgens en op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.