

## Productspecificatie: XXL Kipschnitzel, gegaard

Versiedatum: 18 november 2015

### Productgegevens:

Artikelnummer: 583  
Benaming product: Kipschnitzel, gepaneerd, voorgebraden en diepgevroren  
Handelsklasse: A, bevroren

### Productkenmerken:

Kleur: goudbruin  
Geur: neutraal  
Gewicht: 220-230 gram  
Snit: Kipfilet gevormd  
PH-waarde: Productafhankelijk  
Allergenen: Tarwe (gluten)

### Foto van het product:



### Ingrediëntendeclaratie:

64% kippenvlees, paneermeel (**tarwebloem**, gemodificeerd zetmeel, zout, specerijen, gist), koolzaadolie, water, zout, gemodificeerd **tarwe**zetmeel, glucosesiroop, zuurteregelaar: natriumlactaat, stabilisatoren: difosfaat, trifosfaat, verdikkingsmiddelen: methylcellulose, citroensmaak, citroen fruit poeder, kruiden extract (peper).

## 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 doorgegaard. De bereidingstijd wordt hierdoor verkort door dat het product slechts opgewarmd hoeft te worden. Dit product is te bereiden in een frituurpan ( $170^{\circ}\text{C}$ , ontdooid ca. 4 min, diepvries ca. 5 min), koekenpan of oven ( $200^{\circ}\text{C}$ , 15 minuten).

## Voedingswaarde per 100 gram:

Energetische waarde	257 kcal / 1077 kJ
Vetten	12.0 g
- Verzadigde vetzuren	2.0 g
Koolhydraten	21.0 g
- Suikers	1.8 g
Eiwitten	16.0 g
Zout	1.8 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  $\leq -18\text{ °C}$ .

### 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.