

Productnaam	Bami met ajam pangang																										
Productomschrijving	Kant en klare maaltijd op basis van gekookte mie, vlees en groenten. In de verpakking is separaat een hoeveelheid ajam pangang (gegrilde kip met pangangsaus) toegevoegd.																										
Procesomschrijving	Varkensvlees wordt gebraden, waarna geweldige groenten en kruiden worden toegevoegd. Dit mengsel wordt aan de gekookte mie toegevoegd.																										
Ingrediëntendeclaratie	<p>Bami: Water, tarwebloem, varkensvlees (7%), soja olie, groenten (Prei, kool, ui, wortel, paprika), zout, specerijen (bevat selderij), margarine, gehydrolyseerd soja en maïseiwit, gebrande glucosestroop, sojaboon, melasse, kruiden, conserveermiddel: E202 smaakversterker: E621, aroma.</p> <p>Ajam pangang:</p> <p>Kip (20%): kippenvlees, selderij, mosterdzaad, zout, tarwe, tomaat, ui, peper, chilies, aardappel- en maïszetmeel, emulgator E412, palmvet, melksuiker, melkeiwit, gedroogde glucosestroop, smaakversterker E621, bouillon, aroma, soja olie, stabilisator E450, rijsmiddel E500.</p> <p>Pangangsaus (80%): water, suiker, tomatenpuree, brandewijnazijn, gemodificeerd zetmeel, sojasaus (water, sojabonen, tarwe, zout), ui, gember geconfijt (gember, suiker, water), zout, (natuurlijke) aroma, specerijen, conserveermiddel E202, knoflook, specerijen-extract, zonnebloemolie.</p>																										
Productkenmerken	<p>Een hoeveelheid bami wordt met een hoeveelheid ajam pangang verpakt in een zwarte tweevaks polypropyleenbak. Deze bak wordt voorzien van een transparante folie. Verpakt onder beschermende atmosfeer.</p> <table><tr><td>Nettogewicht</td><td>500 gram</td></tr><tr><td>Uiterlijk</td><td>bami met rode saus; ajam pangang</td></tr><tr><td>Kleur</td><td>bami: overwegend geel; saus: rood</td></tr><tr><td>Geur</td><td>product eigen, typisch voor bami met ajam pangang en niet afwijkend</td></tr><tr><td>Smaak</td><td>product eigen, typisch voor bami met ajam pangang en niet afwijkend</td></tr></table>			Nettogewicht	500 gram	Uiterlijk	bami met rode saus; ajam pangang	Kleur	bami: overwegend geel; saus: rood	Geur	product eigen, typisch voor bami met ajam pangang en niet afwijkend	Smaak	product eigen, typisch voor bami met ajam pangang en niet afwijkend														
Nettogewicht	500 gram																										
Uiterlijk	bami met rode saus; ajam pangang																										
Kleur	bami: overwegend geel; saus: rood																										
Geur	product eigen, typisch voor bami met ajam pangang en niet afwijkend																										
Smaak	product eigen, typisch voor bami met ajam pangang en niet afwijkend																										
Fysische kenmerken	Vrij van productvreemde delen.																										
Microbiologische kenmerken	<table><tr><td></td><td><i>Grenswaarden</i></td><td><i>Stadium waarvoor criterium geldt</i></td></tr><tr><td>Aëroob kiemgetal</td><td>1.000.000 kve/g</td><td>einde houdbaarheidstermijn</td></tr><tr><td>Enterobacteriaceae</td><td>1000 kve/g</td><td>einde houdbaarheidstermijn</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>afwezig in 25 g</td><td>einde houdbaarheidstermijn</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>500 kve/g</td><td>einde houdbaarheidstermijn</td></tr><tr><td>Gisten en schimmels</td><td>10.000 kve/g</td><td>einde houdbaarheidstermijn</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>afwezig in 25 g</td><td>einde productieproces</td></tr><tr><td></td><td>100 kve/g</td><td>einde houdbaarheidstermijn</td></tr></table>		<i>Grenswaarden</i>	<i>Stadium waarvoor criterium geldt</i>	Aëroob kiemgetal	1.000.000 kve/g	einde houdbaarheidstermijn	Enterobacteriaceae	1000 kve/g	einde houdbaarheidstermijn	Salmonella spp.	afwezig in 25 g	einde houdbaarheidstermijn	Staphylococcus aureus	500 kve/g	einde houdbaarheidstermijn	Gisten en schimmels	10.000 kve/g	einde houdbaarheidstermijn	Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	einde productieproces		100 kve/g	einde houdbaarheidstermijn		
	<i>Grenswaarden</i>	<i>Stadium waarvoor criterium geldt</i>																									
Aëroob kiemgetal	1.000.000 kve/g	einde houdbaarheidstermijn																									
Enterobacteriaceae	1000 kve/g	einde houdbaarheidstermijn																									
Salmonella spp.	afwezig in 25 g	einde houdbaarheidstermijn																									
Staphylococcus aureus	500 kve/g	einde houdbaarheidstermijn																									
Gisten en schimmels	10.000 kve/g	einde houdbaarheidstermijn																									
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	einde productieproces																									
	100 kve/g	einde houdbaarheidstermijn																									
Verpakking	<table><tr><td>Consumentenverpakking</td><td>zwarte polypropyleenbak met folie</td></tr><tr><td>-aantal per verpakking</td><td>500 gram</td></tr><tr><td>Omverpakking</td><td>plastic krat</td></tr><tr><td>-aantal per verpakking</td><td>afhankelijk van bestelling</td></tr></table>	Consumentenverpakking	zwarte polypropyleenbak met folie	-aantal per verpakking	500 gram	Omverpakking	plastic krat	-aantal per verpakking	afhankelijk van bestelling																		
Consumentenverpakking	zwarte polypropyleenbak met folie																										
-aantal per verpakking	500 gram																										
Omverpakking	plastic krat																										
-aantal per verpakking	afhankelijk van bestelling																										
Houdbaarheid	Tenminste houdbaar tot 25 dagen na productiedatum bij een temperatuur van maximaal 7°C.																										
Transport	Transporttemperatuur maximaal 7°C.																										
Gebruik	Verwarmen in pan of magnetron.																										
Bekend oneigenlijk gebruik	Na openen beperkt houdbaar.																										