

### Productgegevens:

Artikelnummer: 514  
Benaming product: Krokante kipfilet, mild gekruid, voorgegaard  
Handelsklasse: A

### Productkenmerken:

Kleur: Goudbruin  
Geur: Neutraal  
Gewicht: 90-100 gram  
Snit: kipfilet half  
PH-waarde: Productafhankelijk  
Allergenen: Tarwe, gluten, soja en selderij. Kan sporen van pinda's bevatten.

### Foto van het product:



### Ingrediëntendeclaratie:

79% kippenvlees, **tarwemeel**, water 6%, gemodificeerd maiszetmeel, gele maïsmeel, verfijnde plantaardige palmolie, zout, specerijen (peper, knoflook, **selderij**, paprika), stabilisator: E451, rijsmiddelen: E450i, E500i, geïsoleerde **soja**-eiwit, natuurlijke aroma (knoflook, paprika, tomaat, **selderij**, **sojasaus** (**tarwe**, **soja** van HVP)), suiker, maltodextrine, rijstbloem, smaakversterker: E627, E631, natuurlijk aroma (**soja** saus, zetmeel), zuurteregelaar: E330.

**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 ( $180^{\circ}\text{C}$ , ontdooid ca. 3 min, diepvries ca. 3-4 min) en in een oven ( $200^{\circ}\text{C}$  ca. 8-10 min).

**Voedingswaarde per 100 gram:**

Energetische waarde	549 kJ / 130 kcal
Vetten	3.6 g
- Verzadigd vet	1.4 g
Koolhydraten	4.4 g
- Suikers	0.2 g
Eiwitten	19.8 g
Zout	0.9 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 is niet geschikt voor directe consumptie maar dient verhit te worden met een minimale kerntemperatuur van  $75^{\circ}\text{C}$ . 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.