

PRODUCTSPECIFICATIE - SPECIFICATIONS DU PRODUIT

Product - Produit

Benaming - Dénomination	Slakken met kruidenboter - Escargots au beurre Diepgevroren 48 stuks in een zak	Escargots au beurre surgelés 48 pièces dans sachet
Wetenschappelijke naam - Nom scientifique	Helix lucorum	
Hoedanigheid - Qualité	diepgevroren, rauw - surgelés, cru	
Oorsprong - Origine	Frankrijk – la France	
Beschrijving product - Description du produit	slakken met kruidenboter, in het huis escargots au beurre, dans la coquille	
Textuur - Texture	zacht	douche
Kleur - Couleur	slakken (bruin/grijs) met kruidenboter (groen) – escargots(brune/gris) au beurre maître hotel (vert)	
Smaak - Goût	typisch	caractéristique
Reuk - Odeur	typisch	caractéristique
Maat - Taille	7,4 g per slakhuis – par coquille d’escargot	
Processtappen - Procédé	-	
Leverperiode - Période de livraison	Januari t/m December – Janvier jusqu’a Décembre	

Verpakking – Emballage

Artikel nr. - Article no.	012095
Netto gewicht - Poids net	355 g (48 slakken – escargots)
Verkoopseenheden/karton - Unités de vente/colis	6
Technologie - Conditions d’emballage	normale atmosfeer - atmosphère normale
Primaire verpakking - Emballage primaire	transparante zak met papieren label sachet transparent avec étiquette de papier PE
Samenstelling - Composition	24 x 32 x 4 cm
Afmetingen – Dimensions (l x b x h)	-
Gewicht - Poids	-
Etiketten - Etiquettes	3576280813960
E.A.N. code - Code E.A.N.	
Secundaire verpakking - Emballage secondaire	doos - carton karton – carton
Samenstelling – Composition	-
Afmetingen – Dimensions (l x b x h)	200 g
Gewicht - Poids	-
Etiketten - Etiquettes	-
Wikkelfolie - Folie	-
Kartons/palletlaag - Colis/couche	-
Lagen/pallet - Couches/palette	-
Kartons/pallet - Colis/palette	-
Palletformaat - Type de palette	euro (120 x 80 x 15 cm)

Bewaring - Conservation

Aanleverings temperatuur - Température de livraison	max. -15°C
Bewaartemperatuur - Température de stockage	max. -18°C
Houdbaarheid - Date limite de consommation	2 jaar na productie – 2 jours après production
Productiecode - Code de production	Ordernummer van 5 cijfers - numéro de production 5 chiffres b.v. 45481 - p.e. 45481

Ingrediënten – Ingrédients

Vulling – Farce	slakken (50%) – chair d’escargots (50%) boter (75%) – beurre (75%) peterselie - persil water - eau gerehydrateerde look - ail rehydrate zout – sel cayennepeper – piment de Cayenne sporen van selderij – traces de Céleri
-----------------	---

Voedingswaarden - Valeurs nutritive

Energetische waarde - Valeur énergétique	1461 kJ (354 kcal) / 100 g
Eiwitten - Protéines	8,4 g
Koolhydraten - Glucides	3,4 g
Vetstoffen - Lipides	33,7
waarvan verzadigde – dont saturés	21,3 g

Fysisch-chemische eigenschappen - Propriétés physico-chimiques

pH	-
Zout - Sel	-
Glacering - Glaçage	-

Bacteriologische vereisten (kve/g) - Les exigences bactériologiques (cfu/g)

Staphylococcus aureus	<1000
E. coli	<10
Salmonella spp.	afwezig in 25 g - absent dans 25 g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g - absent dans 25 g

Bijzondere kwaliteitseisen - Conditions de qualité particulier

Toxische gegevens - Information toxique EU regulation 221/2002 (revision of 466/2001) EU regulation 2377/90 (and the following revisions)	voldoet aan de wettelijke normen voor zware metalen, toxines en andere chemische residuen répond aux normes législatives pour métaux lourds, toxiques et autres résidus chimiques
Metalen - Métaux	vrij van magnetische en niet-magnetische metalen libre de métaux magnétiques et non-magnétiques
Producteigen materialen - Matériaux propre au produit	-
Doorstraling - Ionisation	het product is niet doorstraald le produit n'est pas ionisé
Genetische modificatie - Modification génétiquement 1829-1830/2003 EU	dit product bevat geen genetisch gemodificeerde organismen en deze zijn niet gebruikt tijdens de productie ce produit ne contient pas des produits génétiquement modifiés et ils ne sont pas utilisés pendant la production

Bereidingswijze - Procédé de préparation

Ongeveer 10-12 minuten opwarmen bij 180°C in een voorverwarmde oven. Serveren zodra de boter begint te pruttelen.

Cuire environ 10-12 minutes a 180°C, dans un four prechauffe. Servir quand le beurre commence a bouillionner.

Aanwezigheid van bestanddelen ivm. allergie/dieet (ALBA lijst)-

Presence de substances liees aux allergies ou a un regime particulier (ALBA liste)

1. Melkeiwit – Protéines de lait	+	19. Notenolie – Huile de noix	-
2. Lactose	+	20. Pinda's – Arachides	-
3. Ei – Oeufs	-	21. Pindaolie – Huilde d'arachide	-
4. Soja-eiwit - Protéine de soja	-	22. Sesam – Sésame	-
5. Soja-olie - Huile de soja	-	23. Sesamolie – Huile de sésame	-
6. Gluten	-	24. Glutaminaat – Glutamate	-
7. Tarwe - Froment	-	25. Sulfit – Sulfite (E220-E228)	-
8. Rogge - Seigle	-	26. Benzoëzuur - Acide benzoïque (E210-E213)	-
9. Rundvlees - Viande de boeuf	-	27. Azokleurstoffen – Colorants azoïques	-
10. Varkensvlees - Viande de porc	-	28. Tartrazine (E102)	-
11. Kippenvlees - Viande de poulet	-	29. Kaneel - Cannelle	-
12. Vis - Poisson	-	30. Vanille	-
13. Schaaldieren - Crustacés	-	31. Koriander - Coriandre	-
14. Weekdieren - Mollusques	+	32. Selderij - Céleri	+
15. Maïs	-	33. Umbelliferae - Ombellifères	-
16. Cacao	-	34. Wortel – Carottes	-
17. Gist – Levures	-	35. Lupine – Lupin	-
18. Peulvruchten - Légumineuses	-	36. Mosterd – Moutarde	-
19. Noten - Noix	-		

Doelgroep - Groupe visé

Dit product is geschikt voor alle bevolkingsgroepen. De producten zijn niet bedoeld voor personen met een allergie voor de in de ALBA lijst aangegeven stoffen.

Ce produit est pour tous groups de la population. Les produits ne sont pas propres pour personnes avec une allergie pour les substances dans la ALBA liste.