

DRY GLAZE BEEF

REF. JX06447

Omschrijving / Toepassing

Droge glansmarinade met een kruidige smaak en een toets van rundvlees.

Dit product is geschikt voor de productie van voeding en is dus voedingsgeschikt.

Aanbevolen dosering & Technische informatie

Volgens Verordening (EG) Nr. 1333/2008, kan dit product gebruikt worden in de vastgelegde toepassingen hieronder. Raadpleeg steeds de restricties in de wetgeving voor de vermelde toepassingen.

08.2 Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004

50 g/kg

Sensorische eigenschappen

Uitzicht: poeder

Kleur: rood - oranje

Geur / Smaak: typisch

Ingrediëntenlijst & Aanbevolen declaratie

Ingrediëntenlijst:

Glucosestroop ; aroma's ; zout ; kruiden en specerijen ; dextrose ; plantaardige vezel ; anti-klontermiddel: E 551 - technologische hulpstof ; paprika ; zonnebloemolie - technologische hulpstof ; antioxidanten: E 301, rozemarijnextract - technologische hulpstof ; verdikkingsmiddel: E 415.

Aanbevolen declaratie:

Ingrediënten opsomming in overeenstemming met voorschrift 1169/2011/EU

Wetgeving en bijkomende informatie

Het product voldoet aan de EU-richtlijnen. Voor ieder gebruik moeten de van kracht zijnde nationale levensmiddelrechtelijke bepalingen worden nagezien.

Houdbaarheid / Opslag en transportcondities

12 maanden vanaf productiedatum in de gesloten originele verpakking.

Bewaren op een koele, droge plaats (15° -25° C).

Verpakking

Verpakking	Referentie
Receptuur code	JX06447
1,5 kg ; emmer	S12654

Verpakkingsmateriaal is voedingsgeschikt.

DRY GLAZE BEEF

REF. JX06447

Microbiologische waarden

Totaal kiemgetal	< 10 ⁷ /g
Gisten en schimmels	< 10 ⁴ /g
E.coli	< 10 ² /g
Salmonella	afwezig/25 g

Chemische en nutritionele specificaties (/100g) - berekende waarden

Energie (kJ/kcal)	1349 /319
Vetten (g)	3,4
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0,8
Koolhydraten (g)	61,6
waarvan suikers (g)	10,4
Vezels (g)	5,0
Eiwitten Nx6,25 (g)	7,7
Zout (g)	15,2
Zout (Na*2,5) (g)	15,5
Natrium (mg)	6182,4

Allergeneninformatie

Aardnoten en producten op basis van aardnoten	afwezig
Noten en producten op basis van noten	afwezig
Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	afwezig
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	afwezig
Weekdieren en producten op basis weekdieren	afwezig
Vis en producten op basis van vis	afwezig
Eieren en producten op basis van eieren	afwezig
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	afwezig
Soja en producten op basis van soja	afwezig
Lupine en producten op basis van lupine	afwezig
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	afwezig
Mosterd en producten op basis van mosterd	afwezig
Selderij en producten op basis van selderij	afwezig
Sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg	afwezig

Kruiscontaminatie kan niet worden uitgesloten. Voor meer informatie kan u ons allergenenbeleid opvragen.

Informatie betreffende nanomateriaal

Dit product is niet onderworpen aan specifieke labelling vereisten omtrent nanomateriaal.

GMO Informatie

Dit product is niet onderworpen aan GMO labeling.

Bestralingsinformatie

Dit product werd niet bestraald en bevat geen bestraalde ingrediënten

DRY GLAZE BEEF

REF. JX06447

Informatie chemische contaminanten

Dit product is in overeenstemming met de Europese regelgeving betreffende pesticiden, zware metalen en mycotoxines.

Veiligheid en Eerste hulp

Identificatie gevaren:

Geen gezondheidsschade gekend of verwacht bij normaal gebruik van dit product. Dit product is niet geklasseerd als een gevaarlijke stof overeenkomstig EC 1272/2008; daarom is het niet onderworpen aan labeling vereisten overeenkomstig wetgeving 67/548/EEC of 1999/45/EC.

Veiligheidsinformatieblad:

Dit product is niet geklasseerd binnenin wetgeving EC 1907/2006; het is een voedingsingrediënt en dus niet onderworpen aan een veiligheidsinformatieblad volgens de doeleinden van deze wetgeving.

Opmerking

De verstrekte informatie in deze productspecificatie is correct volgens onze kennis, informatie en overtuiging op de datum van publicatie. Het is de eindverantwoordelijkheid van de klant om ervoor te zorgen dat het gebruik van dit product en het niveau van dit gebruik is toegestaan volgens de relevante wet- en regelgeving met betrekking tot de toepassing waarvoor het product is bestemd. Lokale regelgeving is van toepassing in alle gevallen. Geen van deze informatie kan worden gekopieerd, gepubliceerd of gebruikt zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van SOLINA.