



58020

CHICKEN WING STICK 15ST DV
CHICKEN WING STICK - 15 PCE**1. Algemene gegevens / Informations générales****1.1. Adresgegevens / Adresse**

Naam / Nom	Hofkip b.v.b.a.		
Adres / Adresse	Industrielaan 31 8930 MENEN		
Tel.	+32 (0)56 521 421	Fax.	+32 (0)56 521 420
E-mail	order@hofkip.be	Website	http://www.hofkip.be/
BTW-N° / N° TVA	BE 0421.974.744		

1.2. Contactpersonen / Personnes de contact

	Aankoop – Service d'achat	Verkoop – Service des ventes	Kwaliteit - Qualité
Naam / Nom	Alexander Coussens	Francis Coussens	
Tel.	+32 (0) 56 521 421	+32 (0) 56 521 421	+32 (0) 56 521 421
Fax.	+32 (0) 56 521 420	+32 (0) 56 521 420	+32 (0) 56 521 420
E-mail	alexander.coussens@hofkip.be	francis.coussens@hofkip.be	kwaliteit@hofkip.be

1.3. Erkenningsnummers / Numéros des agréments

UD 1056	versnijden van vers vlees - pluimvee	découpe de viande fraîche – volailles
B 1056	bereiden van kant-en-klaar maaltijden	fabrication de plats cuisinés
	slicen van vleeswaren	découpe de charcuteries
B 1056 H	bereiden van gehaktwaren	fabrication de haché et préparations de haché
E 1056	Versnijden en verpakken klein wild en lagomorfen	découpe et emballage petit gibier et lagomorphes

1.4. Certificering / Certification

HALAL	IFS
-------	-----

2. Productgegevens / Données du produit**2.1. Productomschrijving / Description du produit**

Artikelnummer / N° Article	58020
Artikelomschrijving / Description article	CHICKEN WING STICK 15ST DV CHICKEN WING STICK - 15 PCE
EAN nr consumentenverpakking/ N° EAN emballage consument	5412117580200
EAN nr omverpakking / N° EAN gros emballage	
INTRASTATCODE	16023111

2.2. Productkenmerken / Caractéristiques du produit

Portie/portion	2,200 kg
Verpakt per/ emballé par	15.0 stuks
Specifieke kenmerken	Bamboo pick gunshaped HOFKIP 7cm /
Caractéristiques spécifique	Bamboo pick gunshaped HOFKIP 7cm /



58020

CHICKEN WING STICK 15ST DV
CHICKEN WING STICK - 15 PCE**2.3. Bewaargegevens / Conservation**

Hoedanigheid / Condition	Bevroren
Bewaartemperatuur / Température de conservation	<= -18°C
Houdbaarheid / Durée de vie	Min. na productie/min. après production: 546 dagen / jours Min. bij aanlevering/min. au livraison: 365

Houdbaarheid geldig zolang voldaan wordt aan de voorschriften zoals vermeld op het etiket.

La date de péremption est valable tant que les conditions de stockage comme mentionnées sur l'étiquette, sont respectées

2.4. Verpakking / Emballage (Conform verordening / Conforme au règlement EG 1935/2004)**Verpakkingswijze / Méthode d'emballage****Samenstelling / Lengte (mm) / Breedte (mm) / Hoogte (mm) / Tarra gewicht (g)
Composition / Longueur (mm) / Largeur (mm) / Hauteur (mm) / Poids à vide (g)****Primaire verpakking / emballage****Secundaire verpakking / emballage****Palletisatie / Palettisation****Aantal per laag / quantité par niveau
Aantal lagen / nombre de niveaux****Afmetingen pallet / Dimensions de la palette****2.5. Bereidingsadvies / Conseils de préparation****Gebruik / Usage**Door en door verhitten tot in de kern vóór consumptie!
Bien cuire avant consommation!**2.6. Transport****Transport****2.7. GMO status (genetically modified organism) / Statut OGM (organismes génétiquement modifiés)
(Conform verordening / Conforme au règlement EG 1829-1830/2011)**

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU-verordening(en).

Le fabricant garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire selon le règlement de l'UE concerné.

2.8. Metaaldetectie / détecteur de metal**2.9. Ioniserende bestralingsinformatie / information irradiation ionisantes**

De producten zijn niet bestraald en bevatten geen producten die bestraald zijn.

Les produits ne sont pas irradiés et ne contiennent pas de produits irradiés.

2.10. Etikettering / Etiquetage:

Verordening (EU) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.
Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires »,



58020

CHICKEN WING STICK 15ST DV
CHICKEN WING STICK - 15 PCE**3. Ingrediënten / Ingrédients (Conform verordening / Conforme au règlement EG 1169/2011)**

kip (87%), water, rijstmeel, geraffineerde oliën en vetten (high oleic zonnebloemolie, koolzaadolie, zonnebloemolie), zout, specerijen, aardappelzetmeel, smaakversterker (E621), uipoeder, plantaardige oliën, kruiden, antiklontermiddel (E551), knoflookpoeder

poulet (87%), eau, farine, huiles/grasses raffinées (huile de tournesol high oleic, huile de colza, huile de tournesol), sel, épices, amidon de pommes de terre, exhausteur de goût (E621), poudre d'oignon, huiles végétales, herbes, agent anti-coagulant (E551), poudre d'ail

4. Allergenenlijst / Liste des allergènes (Conform verordening / Conforme au règlement EG 1169/2011)

AARDNOTEN	-	ARACHIDE
EI	-	OEUF
GLUTEN	-	GLUTEN
LACTOSE	-	LACTOSE
LUPINE	-	LUPIN
MELK	-	LAIT
MOSTERD	-	MOUTARDE
SCHAALDIEREN	-	CRUSTACES
NOTEN	-	FRUITS A COQUE
SELDERIJ	-	CELERI
SESAMZAAD	-	GRAINS DE SÉSAME
SOJA	-	SOJA
VIS	-	POISSON
WEEKDIEREN	-	MOLLUSQUES
SULFIET	-	SULFITES
+ = aanwezig / represent	- = afwezig / absent	S = sporen / traces

*Vervaardigd in een bedrijf waar gluten, lactose, melk, ei, mosterd, selderij en soja aanwezig zijn.
Fabriqué dans une usine où gluten, lactose, lait, œuf, moutarde, celeri et soja sont présent.*

±



58020

CHICKEN WING STICK 15ST DV
CHICKEN WING STICK - 15 PCE
5. Voedingswaarden / Valeur nutritives (Conform verordening / Conforme au règlement EG 1169/2011)

Energie	228,00 kcal - 952,00	kj
Vetten / Graisses	14,00 g	
Waarvan verzadigde vetzuren / Acides gras saturés	3,70 g	
Koolhydraten / glucides	5,00 g	
Waarvan suikers /dont sucres	2,00 g	
Vezels / Fibres		
Eiwitten / Proteïnes	21,00 g	
Zout / Sel	1,60 g	

6. Microbiologische limieten voor de verschillende productgroepen / Limites microbiologique des différents groupes

Parameter	Norm af productie / Jour de production		Norm einde THT / Fin DLC
Vers versneden / découpe frais			
	Doel /Objectif	Tolerantie/Tolerance	TGT-THT/ DLC
Totaal aëroob kiemgetal/ germes totaux aerobies / g	10 ⁵ kve/g	3x10 ⁶ kve/g	10 ⁷ kve/g
Escherichia coli / g (44°C)	10 ² kve/g	10 ³ kve/g	10 ³ kve/g
Campylobacter spp / 25g (37°C)	Afwezig / absent	10 ² kve/g	10 ² kve/g
Salmonella spp. / 25 g (37°C)	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Listeria monocytogenes /25g	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Bereidingen / Préparations			
	Doel /Objectif	Tolerantie/Tolerance	TGT-THT/ DLC
Totaal aëroob kiemgetal/ germes totaux aerobies / g	5.10 ⁵ kve/g	5.10 ⁶ kve/g	10 ⁷ kve/g
Escherichia coli / g (44°C)	5.10 ² kve/g	5.10 ³ kve/g	n.v.t.
Campylobacter spp / 25 g (37°C)	Afwezig / absent	10 ² kve /g	10 ² kve/g
Salmonella spp. / 25 g (37°C)	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Listeria monocytogenes / 25g	Afwezig / absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Melkzuurbacteriën (facultatief)	10 ³ kve/g	10 ⁴ kve/g	10 ⁷ kve/g
Warme bereidingen / Préparations chauds			
	Doel /Objectif	Tolerantie/Tolerance	TGT-THT/ DLC
Totaal aëroob kiemgetal/ germes totaux aerobies / g	10 ³ kve/g	10 ⁴ kve/g	5x10 ⁶ kve/g
Salmonella spp /25g	Afwezig/ absent	Afwezig / absent	Afwezig / absent
Listeria monocytogenes /25g	Afwezig/ absent	Afwezig / absent	10 ² /g
Enterobacteriaceae (facultatief)	50 kve/g	500 kve/g	n.v.t.
Bacillus cereus (facultatief)	10 ² kve/g	10 ³ kve/g	10 ⁵ kve/g
Sulfiet red. clostridia (facultatief)	10 ² kve/g	10 ³ kve/g	10 ⁵ kve/g
Melkzuurbacteriën (facultatief)	10 ² kve/g	10 ³ kve/g	10 ⁷ kve/g

7. Versie / Version

Documentnummer / N° document	20201209\ 0
Huidige versie / Version actuelle	1 - 12
Vorige versie / Version précédente	1 - 11
Datum creatie / Date de création	09 december 2020
Auteur / Auteur	Steven Deleye