



NATURAL MEAT BV

Europark 2057
3530 Houthalen

Tel: +32 11 68 59 05

Mail: info@naturalmeat.be

KÖFTE

Ingrediënten:

rundvlees (60%), SOJA-eiwit, paneermeel (TARWE), ajuin, paprika, zout, kruiden en specerijen.

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde (kJ)	1.365 kJ = 328 kcal
Vetten:	21,4
waarvan verzadigde vetzuren:	9,0
Koolhydraten:	13,3
waarvan suikers:	3,3
Eiwitten:	19,9
Zout:	2,90

(*) De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

Allergenen te declareren volgens Verordening (EU) nr. 1169/2011:

Nr.	Allergeen	+/-	Nr.	Allergeen	+/-
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	+	8	Noten en producten op basis van noten	-
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	9	Selderij en producten op basis van selderij	-
3	Eieren en producten op basis van eieren	-	10	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
4	Vis en producten op basis van vis	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-
6	Soja en producten op basis van soja	+	13	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	-	14	Lupine en producten op basis van lupine	-

GMO-verklaring volgens Verordeningen (EU) nr. 1829/2003 en 1830/2003:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet afkomstig is van gewassen die mogelijk genetisch gemodificeerd zijn. Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

Irradiatie-verklaring volgens Verordeningen (EU) nr. 1999/2 en 1999/3:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet bestraald werd en vrij is van bestraalde ingrediënten.

Verpakkingsgegevens en Bewaarvoorschriften:

De producten worden verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordeningen 10/2011/EG en 1935/2004/EG inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Te bewaren bij: max. -18°C.
Ten minste houdbaar tot: 1 jaar na productie.