

Nieuw etiket vers pluimveevlees (nav afspraken met KNS, Nepluvi, COV, CBL en VWS) (NB hoogte 15mm)

LET OP! GEEF SCHADELIJKE BACTERIËN GEEN KANS

		
<p>Bewaar in de koelkast bij maximaal 4°C</p>	<p>Was handen, snijplank en mes grondig na aanraking met rauw vlees</p>	<p>Eet het vlees goed doorbakken</p>

Eerdere voorstel nieuw etiket vers pluimveevlees




Kipfilet

Bereiden: verhit vloeibare margarine en/of (olijf)olie in een koekenpan en bak de kipfilet rondom bruin en op matige temperatuur in ca. 17 minuten gaar. Regelmatig keren.

Bewaaraadvies: Bewaren in de koelkast bij max 4°C. Uiterlijk consumeren binnen 2 dagen na aankoop echter nooit later dan de vermelde houdbaarheidsdatum.

Ongeopend te gebruiken tot de op de voorkant vermelde datum.

LET OP! GEEF SCHADELIJKE BACTERIËN GEEN KANS

		
<p>Eet het vlees goed doorbakken, goed doorbakken vlees is ondoorzichtig wit</p>	<p>Was handen, snijplank en mes grondig met warm water en zeep na aanraking met rauw vlees</p>	<p>Bewaar in de koelkast bij max 4°C</p>


↑ 19 mm ↓

Gemiddelde voedingswaarde per 100g:	
energie	464 kJ
vetten	1,8 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,5 g
koolhydraten	0 g
waarvan suikers	0 g
eiwit	23g
zout	0,1 g

Gehouden in: Nederland
 Geslacht in: Nederland
 Herkomstcode: 123456789

Verpakt onder beschermende atmosfeer. Ondanks zorgvuldig fileren kan een botje in de kip achtergebleven zijn.

Supermarkt, Productieweg 1, 1234AZ Barneveld


 0 123456 789012

Huidige verplichte tekst op etiket vers pluimveevlees:

“Let op, geef schadelijke bacteriën geen kans. Zorg daarom dat deze bacteriën niet via de verpakking, uw handen of het keukengerei in uw eten terecht komen. Maak dit vlees door en door gaar om deze bacteriën uit te schakelen. Meer weten? www.voedingscentrum.nl/veilig”.