

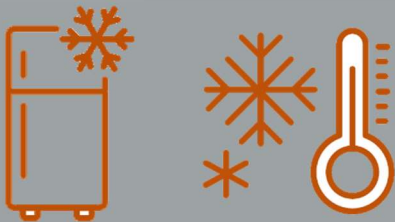
NL Instructie voor veilig gebruik
GB Safe Handling Instruction
FR Instructions de manipulation en toute sécurité hygiène
IT Istruzioni per la manipolazione sicura
ES Instrucción de manejo seguro
DE Sichere Handhabung Instruction

 **Vanlommel**
VEAL GOOD

NL Vlees kan besmet zijn met lage aantallen ziekteverwekkende kiemen, maar die nemen niet toe als het vlees altijd koel en slechts voor een korte tijd wordt bewaard. Deze bacteriën worden bovendien gedood als het vlees voldoende wordt verhit.

GB Meat can be contaminated with low numbers of pathogenic germs, but these will not increase if the meat is kept cool and only for a short time. These bacteria are also killed if the meat is sufficiently heated.

FR La viande peut être contaminée par de faibles nombres de germes pathogènes, mais ceux-ci n'augmentent pas si la viande est conservée au frais et seulement pendant une courte période. Ces bactéries est également tuée si la viande est suffisamment chauffée.



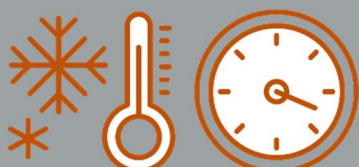
Respecteer de bewaartemperaturen NL
Respect the storage temperatures GB
Respecter les températures de stockage FR
Rispettare le temperature di conservazione IT
Respete las temperaturas de almacenamiento ES
Beachten Sie die Lagertemperaturen DE

NL Houd rauwe en bereide producten altijd uit de buurt van elkaar.
GB Always keep raw and prepared products away from each other.
FR Gardez toujours les produits crus et cuits éloignés les uns des autres
IT Tenere sempre i prodotti crudi e cotti lontani l'uno dall'altro
ES Mantenga siempre los productos crudos y cocidos alejados unos de otros
DE Halten Sie rohe und gekochte Produkte immer voneinander fern



Was uw handen en materiaal goed voor en na contact met voedsel NL
Wash your hands and equipment well before and after contact with food GB
Lavez-vous bien les mains et l'équipement avant et après le contact avec les aliments FR
Lavarsi bene le mani e l'attrezzatura prima e dopo il contatto con il cibo IT
Lávese bien las manos y el equipo antes y después del contacto con alimentos ES
Waschen Sie Ihre Hände und Geräte vor und nach dem Kontakt mit Lebensmitteln gründlich DE

NL Vlees goed doorbakken , niet rauw consumeren
GB Cook thoroughly , do not consume raw
FR Cuisez la viande soigneusement , ne pas consommer cru
IT Cuocere accuratamente , non consumare crudo
ES Cocine al completo , no consumir crudo
DE Das Fleisch durchgaren , nicht roh konsumieren



Bewaar warme gerechten bij minimaal 60° C of zet ze direct in de koeling NL
Keep warm dishes at a minimum of 60° C or refrigerate immediately GB
Conserver les plats chauds à au moins 60° C ou réfrigérer immédiatement FR
Tenere i piatti caldi a una temperatura minima di 60° C o refrigerare immediatamente IT
Mantenga los platos calientes a un mínimo de 60°C o refrigere inmediatamente ES
Halten Sie warmes Geschirr bei mindestens 60° C oder kühlen Sie es sofort DE