

TRAICAR BV

Industriezone 441-443
Rijksweg 51 - 2870 Puurs -
België
Tel +32 3 290 01 48

kwaliteit@traicar.be

CULINAIRE
KROKETTEN



QUALITÉ
SUPÉRIEURE

GASTRONELLO®



RAPPORT DE SPECIFICATIONS

GASTRONELLO MIX DELUXE

1. CARACTÉRISTIQUES TYPIQUE DU PRODUIT

- 1.1. Nom du produit: GASTRONELLO MIX DELUXE
- 1.2. Mode d'emploi: Conseils de cuisson : ne pas décongeler les croquettes /
La température de l'huile ou graisse à 175°C
- 1.3. Tableau emballage:

1745	Unité / Carton	5 x 6 x 10 x 20 g surgelées
	Code EAN	5425028477453
	Poids net / brut	6000 g / 6890 g
	Temps de cuisson	± 4 min

Dimensions du carton: l 350 b 250 h 350

Palettisation: nombre de cartons par couche: 9
nombre de couches: 4

2. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Conformément au RÈGLEMENT européen (UE) no. 1169/2011 sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

CROQUETTES ARTISANALES AU SAUMON ET ANETH 20 G

Ingrédients: Eau, SAUMON 27% (sel, sucre, fumé) chapelure (farine de BLÉ, sel, levure, poudre de paprika, poudre de curcuma), farine de BLÉ, BEURRE, blanc d'ŒUF (fermiers), amidon de riz, LAIT, jaune d'ŒUF (fermiers), farine de riz, tomates, aneth 0,4%, sel, fumet de POISSON (contient POISSON), gélatine de bœuf, poivre. Peut contenir des arêtes.

Contient: gluten (blé), œuf, poisson, lait (lactose incl.)

CROQUETTES ARTISANALES BLEND CROQUETTE ORIGINAL 20 G

Ingrédients: Eau, viande de porc 30%, cornflakes (maïs, sel, malte d'ORGE), farine de BLÉ, blanc d'ŒUF (fermiers), graisse de porc, BEURRE, chapelure (farine de BLÉ, sel, levure, poudre de paprika, poudre de curcuma), amidon de riz, jaune d'ŒUF (fermiers), bouillon de porc (os de porc, sel, arôme, herbes et épices, extrait de bœuf en poudre, extrait végétal (oignon, CÉLERI), extraits d'herbes et d'épices (CÉLERI)), LAIT, sel, gélatine de porc, poivre, pollen de fenouil.

Contient: gluten (blé, orge), œuf, lait (lactose incl.), céleri

CROQUETTES ARTISANALES SCAMPI CURRY ROUGE 20 G

Ingrédients: SCAMPI 34%, eau, chapelure (farine de BLÉ, sel, levure, colorant: E160b(i)), farine de BLÉ, BEURRE, blanc d'ŒUF (fermiers), amidon de riz, LAIT, jaune d'ŒUF (fermiers), pâte de curry 1,2% (eau, épices 21%, lait de coco en poudre (contient des protéines de LAIT), légumes, huile de tournesol, gula djawa (sucre de palme, eau, mélasse, sel), noix de kemirie, sauce de POISSON, sel, fécule de pomme de terre, poudre de CREVETTES, extrait de paprika), farine de riz, sel, gélatine de bœuf, poivre.

Contient: gluten (blé), crustacés, œuf, poisson, lait (lactose incl.)

CROQUETTES ARTISANALES AUX CREVETTES 20 G

Ingrédients: CREVETTES DE LA MER DU NORD 32%, fumet de CRUSTACÉS (eau, sirop de glucose, CRUSTACÉS (CREVETTES, HOMARD, CRABE), amidon, sel, farine de BLÉ, extrait de levure, sucre, oignon, maltodextrine, POISSON, huile de tournesol, tomate, acide alimentaire (citrique acide), arômes (POISSONS, CRUSTACÉS), jus de betterave rouge, curcuma, extrait de paprika, extrait d'ail), eau, farine de BLÉ, chapelure (farine de BLÉ, sel, levure, poudre de paprika, poudre de curcuma), BEURRE, blanc d'ŒUF (fermiers), LAIT, amidon de riz, jaune d'ŒUF (fermiers), pâte de tomate, farine de riz, sel, gélatine de bœuf, poivre, poudre de CREVETTES. Peut contenir des traces de mollusques.

Contient: gluten (blé), crustacés, œuf, poisson, lait (lactose incl.)

CROQUETTES ARTISANALES AU COUCOU DE MALINES 20 G

Ingrédients: Eau, viande de poulet bouillie 27% (poulet, eau, sel, maltodextrine, arômes naturels), chapelure (farine de BLÉ, sel, levure, poudre de paprika, poudre de curcuma), farine de BLÉ, BEURRE, blanc d'ŒUF (fermiers), amidon de riz, LAIT, jaune d'ŒUF (fermiers), farine de riz, bouillon de volaille (contient CÉLERI), sel, gélatine de bœuf, poivre. Peut contenir des morceaux d'os.

Contient: gluten (blé), céleri, œuf, lait (lactose incl.)

CROQUETTES ARTISANALES FROMAGE D'ABBAYE GRIMBERGEN 20 G

Ingredients: Eau, fromage de Grimbergen 20% (LAIT, sel, amidon, levain, présure, colorant: E160a/b(ii)), chapelure (farine de BLÉ, sel, levure, poudre de paprika, poudre de curcuma), farine de BLÉ, BEURRE, blanc d'ŒUF (fermiers), amidon de riz, jaune d'ŒUF (fermiers), LAIT, farine de riz, sel, gélatine de bœuf, épaississant: méthylcellulose, poivre.

Contient: gluten (blé), œuf, lait (lactose incl.)

3. VALEUR NUTRITIONNELLE (/100G)

CROQUETTES ARTISANALES AU SAUMON ET ANETH 20 G

KJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
768.20	183.28	8.94	4.55	16.44	1.53	9.02	0.76

CROQUETTES ARTISANALES BLEND CROQUETTE ORIGINAL 20 G

KJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
811.22	193.85	10.77	4.71	15.00	0.60	9.07	1.17

CROQUETTES ARTISANALES SCAMPI CURRY ROUGE 20 G

KJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
686.10	163.27	6.24	3.94	15.49	1.31	11.22	1.09

CROQUETTES ARTISANALES AUX CREMATIÈRES GRASSESTES 20 G

KJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
713.50	168.99	7.20	4.24	17.04	1.77	8.72	1.12

CROQUETTES ARTISANALES AU COUCOU DE MALINES 20 G

KJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
720.67	170.83	7.45	4.24	16.55	1.42	9.18	0.99

CROQUETTES ARTISANALES FROMAGE D'ABBAYE GRIMBERGEN 20 G

KJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
937.38	222.46	12.54	7.96	17.91	1.35	8.93	1.01

4. CONDITIONS DE STOCKAGE/DUREE DE CONSERVATION

Conserver à -18°C / DLUO 12 Mois à compter de la date production

5. VALEURS MICROBIOLOGIQUES

Source réglementation UE 2073/2005

Paramètre	Production	DLUO
Totaux aérobies	3×10^4	3×10^6
Listeria monocytogenes	Absent dans 25 grammes	
Salmonelles	Absent dans 25 grammes	
Bactéries lactiques	3×10^2	3×10^7
E. coli beta glucuronidase positif	< 10	< 50
Staphylocoques coagulasse pos	3×10^2	3×10^3

Lorsque les bactéries lactiques à la fin de la durée de conservation dépasse la ligne directrice de 10^7 ufc / g ne doit être rejetée si on constate que l'odeur ou le goût ont de déviations.

6. PRESENCE D'OGM

Sur la base des déclarations écrites des fournisseurs de matières premières et auxiliaires, TRAICAR BV déclare que ce produit n'a pas été fabriqué avec des matières premières génétiquement modifiées ou des matières auxiliaires, dépassant le seuil légal de 0,9% de contamination croisée imprévue ou techniquement imprévisible. Par conséquent, il n'y a aucune obligation d'étiquetage pour ce produit en ce qui concerne les OGM.

7. MATERIEL D'EMBALLAGE

Conforme à la déclaration de conformité aux règlements CE n ° 1935/2004 et n ° 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

La spécification du produit a été rédigée aux mieux de nos possibilités en connaissance de base des données disponibles à la date de rédaction du document. Ces données sont liées aux processus de production, aux déclarations des fournisseurs, à la littérature et aux spécifications des matières premières. La responsabilité du fait des produits se limite à la responsabilité civile. La spécification est donc purement informative et ne peut en aucun cas être utilisée comme garantie exécutoire.