

RAPPORT DE SPECIFICATIONS

CROQUETTES ARTISANALES AUX CREVETTES

1. CARACTÉRISTIQUES TYPIQUE DU PRODUIT

1.1. Nom du produit: CROQUETTES ARTISANALES AUX CREVETTES

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:

1049	Carton	12 x 20 x 65 g surgelées
	Code ean	5425028470492
	Poids net / brut	15600g/17096g
GARN 65GR	Temps de cuisson	cuisson: ± 7 min

Dimension carton: l 560 l 370 h 320

Palettisation: cartons par couche: 4
nombre de couches 4

2. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Conformément au RÈGLEMENT européen (UE) no. 1169/2011 sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées du 25.05.2011.

Ingredients: 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.)

3. VALEUR NUTRITIONNELLE (/ 100G)

Kjoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
674,35	159,83	7,73	4,58	13,83	1,66	8,53	1,15

4. CONDITIONS DE STOCKAGE/DUREE DE CONSERVATION

Conserver à -18°C / DLUO 16 Mois à compter de la date production

5. VALEURS MICROBIOLOGIQUES

Source réglementation UE 2073/2005

Valeurs microbiologiques

Paramètre	Production	DLUO
Totaux aérobies	3×10^4	3×10^6
Lysteria Monocytogenes	Absent dans 25 grammes	
Salmonelles	Absent dans 25 grammes	
Bacéries lactiques	3×10^2	3×10^7
E.coli beta glucuronidase positif	< 10	< 50
Staphylocoques coagulase 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.