

## RAPPORT DE SPECIFICATIONS

### CROQUETTES ARTISANALES AUX CREVETTES PANKO

#### 1. CARACTÉRISTIQUES TYPIQUE DU PRODUIT

**1.1. Nom du produit:** CROQUETTES ARTISANALES AUX CREVETTES PANKO

**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:**

|                          |                         |                          |
|--------------------------|-------------------------|--------------------------|
| <b>1414</b>              | <b>Carton</b>           | 12 x 20 x 65 g surgelées |
|                          | <b>Code ean</b>         | 5425028474148            |
|                          | <b>Poids net / brut</b> | 15600g/17096g            |
| <b>GARNPANK<br/>65GR</b> | <b>Temps de cuisson</b> | 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 (sirop de glucose, CRUSTACES (CREVETTES, HOMARD, CRABE), amidon, sel, farine de BLÉ, extrait de levure, sucre, oignon, maltodextrine, POISSON, huile de tournesol, tomate, acide alimentaire (acide citrique), arômes (POISSON, CRUSTACÉS), jus de betterave rouge, curcuma, extrait de paprika, extrait d'ail, eau, farine de BLÉ, BEURRE, panko (farine de BLÉ, sel, dextrose, huile de colza, amidon modifié, émulsifiant: E471), blanc d'ŒUF (fermiers), LAIT, amidon de riz, jaune d'ŒUF (fermiers), concentré 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  |
|--------|--------|------------------|---------------------|----------|--------|-----------|------|
| 676,12 | 160,39 | 7,82             | 4,64                | 14,10    | 1,53   | 8,46      | 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                   | $3 \times 10^4$        | $3 \times 10^6$ |
| Lysteria Monocytogenes            | Absent dans 25 grammes |                 |
| Salmonelles                       | Absent dans 25 grammes |                 |
| Bacéries lactiques                | $3 \times 10^2$        | $3 \times 10^7$ |
| E.coli beta glucuronidase positif | < 10                   | < 50            |
| Staphylocoques coagulase pos      | $3 \times 10^2$        | $3 \times 10^3$ |

*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.*