

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 VEGAN & CRUNCHY MIX BALLS

1. CARACTÉRISTIQUES TYPIQUE DU PRODUIT

- 1.1. **Nom du produit:** VEGAN & CRUNCHY MIX BALLS
- 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:**

1833	Unité / Carton	6 x 3 x 10 x 30 g surgelées
	Code EAN	5425028478337
	Poids net / brut	5400 g / 5890 g
	Temps de cuisson	± 4 min

Dimensions du carton: l 350 b 250 h 350

Palettisation: nombre de 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.

CROQUETTES ARTISANALES VEGAN & CRUNCHY VALENCIA 30 G

Ingrédients: Paella végétarienne 30% (légumes, oignon frit, riz bouilli, sauce (eau, légumes, bouillon de légumes, concentré de tomate, ail, sel, farine de riz et épices) et haricots cannellini 8%), eau, filet végétalien (protéine de SOJA réhydratée, huile de colza, vinaigre d'alcool extrait de levure, arôme), mélange pour pâte (eau, farine de SOJA, amidon de BLÉ modifié, farine de BLÉ, protéine de pois, épaississant : E466 ; E415 ; E412, sel minéral : E508, gélifiant : E407a, sel), chapelure (farine de BLÉ, eau, levure, sel, colorant : E160b(i)), margarine (graisses végétales (palme, palme durcie, coco), eau, huile de colza, sel, émulsifiant : lécithine, mono- et diglycérides d'acides gras, correcteur d'acidité : acide citrique, acide lactique, conservateur : sorbate de potassium, arôme, colorant : carotène), farine de BLÉ, amidon de riz, farine de riz, concentré végétal (contient CÉLERI), sel, exhausteur de goût vegan, poivre, épaississant : E406, poudre de paprika, poudre de curry (contient de la MOUTARDE), poivre de cayenne

Contient: gluten (blé), céleri, moutarde, soja

CROQUETTES ARTISANALES VEGAN & CRUNCHY NORDIC 30 G

Ingrédients: Mélange végétalien nordique (légumes, huile de tournesol, sel, graines de SOJA ORGE, sauce (eau, huile d'olive, légumes, bouillon de légumes, farine de riz, aneth, sel, ciboulette, ail, jus de citron et épices)), eau, viande hachée végétalienne (farine de SOJA réhydratée, huile de colza, protéines de BLÉ réhydratées, extrait de malt d'ORGE, extrait de levure, poudre d'oignon, poudre d'ail, épices, sel, oignons frits séchés, arôme), mélange pour pâte (eau, farine de SOJA, amidon de BLÉ modifié, farine de BLÉ, protéine de pois, épaississant : E466 ; E415 ; E412, sel minéral: E508, gélifiant: E407a, sel), chapelure (farine de BLÉ, sel, levure), margarine (graisses végétales (palme, palme durcie, coco), huile de colza, sel, émulsifiant: lécithine, mono- et diglycérides d'acides gras, correcteur d'acidité: acide citrique, acide lactique, conservateur: sorbate de potassium, arôme, colorant: carotène), farine de BLÉ, amidon de riz, farine de riz, concentré végétal (contient CÉLERI), sel, exhausteur de goût végétalien, poivre, épaississant: E406, poudre de paprika, champignons concentré, poudre de cayenne

Contient: gluten (blé, orge), céleri, soja

CROQUETTES ARTISANALES VEGAN & CRUNCHY INDIAN 30 G

Ingrédients: Mélange de légumes indien 35% (légumes, sauce 25% (eau, lait de coco, oignon, bouillon de légumes, épices, purée de gingembre, poireau, huile de tournesol, sel, coriandre, farine de riz, piment rouge, concentré de tomate, poudre de jus de citron vert et citron vert feuille), pois chiches et lentilles), eau, filet végétalien (protéine de SOJA réhydratée, huile de colza, vinaigre d'alcool, extrait de levure, arôme), mélange pour pâte (eau, farine de SOJA, amidon de BLÉ modifié, farine de BLÉ, protéine de pois, épaississant : E466 ; E415 ; E412, stabilisant : E508, gélifiant : E407a, sel), chapelure (farine de BLÉ, sel, levure, poudre de paprika, poudre de curcuma), margarine (graisses végétales (palme, palme durcie, noix de coco), eau, huile de colza, sel, émulsifiant : lécithine, mono- et diglycérides d'acides gras, correcteur d'acidité : acide citrique, acide lactique, conservateur : sorbate de potassium, arôme, colorant : carotène), farine de BLÉ, amidon de riz, farine de riz, concentré végétal (contient du CÉLERI), sel, exhausteur de goût végétalien, poivre, épaississant : E406, poudre de curry (contient de la MOUTARDE), poudre de paprika, Harissa

Contient : gluten (blé), céleri, moutarde, soja

3. VALEUR NUTRITIONNELLE (/100G)

CROQUETTES ARTISANALES VEGAN & CRUNCHY VALENCIA 30 G

KJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
694,24	166,09	5,93	2,46	21,63	1,52	5,47	0,97

CROQUETTES ARTISANALES VEGAN & CRUNCHY NORDIC 30 G

KJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
679.46	162.00	6.48	2.58	19.45	1.68	5.24	0.94

CROQUETTES ARTISANALES VEGAN & CRUNCHY INDIAN 30 G

KJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
694.24	166.09	5.93	2.46	21.63	1.52	5.47	0.97

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.