

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

BEL'CROQUETTE TAPAS MIX

1. CARACTÉRISTIQUES TYPIQUE DU PRODUIT

- 1.1. Nom du produit: BEL'CROQUETTE TAPAS MIX
- 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:

1855	Unité / Carton	12 x 3 x 2 x 30 g surgelées
	Code EAN	5407008300524
	Poids net / brut	2160 g / 2650 g
	Temps de cuisson	± 4 min

Dimensions du carton: l 350 b 250 h 350

Palettisation: nombre de cartons par palet: 11

2. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

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

CROQUETTES ARTISANALES IBERICO 30 G

Ingrédients: Eau, viande de porc Iberico 31%, chapelure, BEURRE, farine de BLÉ, blanc d'ŒUF (fermiers), amidon de riz, LAIT, jaune d'ŒUF (fermiers), concentré de bœuf, farine de riz, salsa tex-mex, sel, gélatine de bœuf, poivre, thym.

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

CROQUETTES ARTISANALES CHORIZO-MANCHEGO 30 G

Ingrédients: Eau, farine de BLÉ, Chorizo 8% (viande de porc, sel, paprika, poudre de LAIT, dextrose de maïs, épices, colorant: E120), FROMAGE Manchego 7% (LAIT de brebis, levain, sel, présure végétarienne), BEURRE, chapelure (farine de BLÉ, amidon de maïs, huile de palme, amidon de tapioca modifié, sel, sucre, levure, colorant: E160b(ii)), blanc d'ŒUF (fermiers), amidon de riz, jaune d'ŒUF (fermiers), LAIT, fond de volaille (contient CÉLERI), extrait de bœuf, gélatine de bœuf, poivre

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

CROQUETTES ARTISANALES AU COUCOU DE MALINES 30 G

Ingrédients: Eau, viande de poulet cuite 27% (poulet, eau, sel, maltodextrine, arômes naturels), panko (farine de BLÉ, sel, dextrose, huile de colza, amidon modifié, émulsifiant: E471), farine de BLÉ, BEURRE, blanc d'ŒUF (fermiers), amidon de riz, LAIT, jaune d'ŒUF (fermiers), farine de riz, bouillon de volaille (CÉLERI), sel, gélatine de bœuf, poivre. Peut contenir des morceaux d'os.

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

3. VALEUR NUTRITIONNELLE (/100G)

CROQUETTES ARTISANALES IBERICO 30 G

kJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
865,40	206,24	12,55	6,60	14,16	1,25	8,84	0,80

CROQUETTES ARTISANALES CHORIZO-MANCHEGO 30 G

kJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
854.09	203.49	11.16	6.54	18.01	1.45	7.46	1.19

CROQUETTES ARTISANALES AU COUCOU DE MALINES 30 G

kJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
701,39	167,60	7,71	4,75	15,94	1,16	8,96	0,98

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.