TRAICAR BV

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







kwaliteit@traicar.be

RAPPORT DE SPECIFICATIONS MIX DELUXE 'SUMMER EDITION'

1. CARACTÉRISTIQUES TYPIQUE DU PRODUIT

1.1. Nom du produit: MIX DELUXE 'SUMMER EDITION'

1.2. Mode d'emploi: Conseils de cuisson : ne pas dégeler les croquettes /

La température de l'huile ou graisse à 175°C

1.3. <u>Tableau emballage:</u>

1853	Unité / Ravier	5 x 6 x 10 x 20 g surgelées
	Code EAN	5425028478528
	Poids net / brut	1200 g / 1280 g
	Temps de cuisson	± 4 min

Dimensions du carton: I 350 b 250 h 350

Palettisation: nombre de cartons par couche: 9

nombre de couches: 4

2. <u>DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS</u>

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

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 BLÈ, sel, levure, poudre de paprika, poudre de curcuma), farine de BLÈ, 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.)

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 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 CAPRESE 20 G

Ingredients: Eau, MOZZARELLA 19% (LAIT de vache pasteurisé, fécule de pomme de terre séchée, sel, levain, présure microbienne), blanc d'ŒUF (fermiers), farine de BLÉ, tomates semi-séchées 6% (tomates, huile de colza, sel, origan, ail), BEURRE, chapelure (farine de BLÉ, sel, levure), amidon de riz, jaune d'ŒUF (fermiers), LAIT, basilic 1%, sel, gélatine de bœuf, poivre.

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

CROQUETTES ARTISANALES CHORIZO-MANCHEGO 20 G

Ingredients: Eau, farine de BLÉ, Chorizo 8% (viande de porc, sel, paprika, poudre de LAIT, dextrose de maïs, épices, colorant: E120), chapelure (farine de BLÉ, amidon de maïs, huile de palme, amidon de tapioca modifié, sel, sucre, levure, poudre de paprika, poudre de curcuma), FROMAGE Manchego 7% (LAIT de brebis, levain, sel, présure végétarienne), BEURRE, 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 CRUNCHY POULET 20 G

Ingredients: Eau, viande de poulet bouillie 27% (poulet, eau, sel, malt dextrine, arômes naturels), cornflakes (maïs, sel, malt d'ORGE), 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, orge), céleri, œuf, lait (incl. lactose)

3. VALEUR NUTRITIONNELLE (/100G)

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

CROQUETTES ARTISANALES AUX CREVETTES 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 SCAMPI CURRY ROUGE 20 G

kJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
684.73	162.94	6.22	3.66	15.56	1.29	11.18	1.06

CROQUETTES ARTISANALES CAPRESE 20 G

kJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
742.45	176.17	9.75	5.84	14.05	1.18	8.21	0.94

CROQUETTES ARTISANALES CHORIZO-MANCHEGO 20 G

kJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
869.61	207.01	11.03	6.50	19.03	1.57	7.51	1.18

CROQUETTES ARTISANALES CRUNCHY POULET 20 G

kJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
748.44	178.37	8.30	4.80	17.54	1.15	8.45	1.15

4. CONDITIONS DE STOCKAGE/DUREE DE CONSERVATION

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

5. VALEURS MICROBIOLOGIQUES

Source règlementation UE 2073/2005

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