

1. Productomschrijving

Vegetarische schnitzel gevormd
gepaneerd, doorgaard
Ovale vorm
Diepvries
Intrastatn° 21069098

Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
Goed verhitten tot in de kern voor consumptie.

2. Ingrediëntendeclaratie

Gehydrateerd TARWE-eiwit 39% (water, TARWE-eiwit, bloem (TARWE), gluten (TARWE), zetmeel (TARWE)), water, paneermeel (bloem (TARWE), zout, gist, kleurstof (annatto norbixine), kurkuma), plantaardige oliën (zonnebloem, koolzaad), gekookte witte bonen (water, witte bonen), verdikkingsmiddelen (methylcellulose, cellulose), gemodificeerd zetmeel (TARWE), ui, aroma, bloem (TARWE, mais), plantaardig eiwit (erwt), zout, voedingsvezels (suikerriet), gluten (TARWE), gedeeltelijk ontoliede zonnebloempitten, weipoeder (MELK), specerijen, zetmeel (aardappel, rijst), citroensapdeoder, gedroogde ui, knoflookpoeder. Kan sporen bevatten van gerst, eieren, soja, selderij en mosterd.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

Nutritionele samenstelling

	Waarde / 100 g	Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	1.036 kJ	-
Gemiddelde energetische waarde kcal	248 kcal	-
Vetten	12 g	< 10g per 100g: ± 1,5g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan verzadigde vetzuren	1,2 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan mono- onverzadigde vetzuren	6,8 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan poly- onverzadigd vetzuren	3,9 g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
Koolhydraten	18 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan suikers	1,0 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan zetmeel	15 g	-
Voedingsvezels	6,0 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Eiwitten	14 g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Zout (natrium x 2,5)	1,1 g	< 1,25g per 100g: ± 0,375g / >= 1,25g per 100g ± 20%

Fysico-chemische kenmerken

	Waarde / 100 g
Natrium	0,43 g
pH	6,1 pH
Zout (NaCl)	1,2 g
Vocht	47 g
aw-waarde	0,970 aw

4. Microbiologische eigenschappen

	m (Doel)	M (Tolerantie)	THT	
Totaal aëroob kiemgetal (30°)	1.000	10.000	10.000	kve/g
Melkzuurbacteriën	1.000	10.000	10.000	kve/g
Gisten	100	1.000	1.000	kve/g
Schimmels	100	1.000	1.000	kve/g
Enterobacteriaceae	10	100	100	kve/g
Escherichia coli	10	10	10	kve/g
Staphylococcus aureus	10	100	100	kve/g
Salmonella spp.	abs/25g	abs/25g	abs/25g	
Listeria monocytogenes	abs/25g	abs/g	abs/g	
Campylobacter spp.	-	-	-	
Sulfiet reducerende anaëroben	100	1.000	1.000	kve/g

5. Bewaarcondities

Bewaartemperatuur	-18°C
Transporttemperatuur	-18°C
Totale houdbaarheid	273 dagen
Minimale houdbaarheid bij levering	180 dagen

6. Bereidingsadvies

Gekoeld:

Pan: matig vuur
 Pan: 2 x 2 min.
 Heteluchtoven voorverwarmen bij 200 °C
 Heteluchtoven: 9 min.
 Airfryer voorverwarmen bij 200 °C
 Airfryer: +/- 5 min.
 Combisteamer: 220 °C, zonder vocht, 6 min.

Diepvries:

Pan: matig vuur
 Pan: 2 x 2 min.30
 Heteluchtoven voorverwarmen bij 200 °C
 Heteluchtoven: 12 min.
 Airfryer voorverwarmen bij 200 °C
 Airfryer: +/- 8 min.
 Combisteamer: 220 °C, zonder vocht, 11 min.

7. Afmeting product

Portie	
Lengte	160 mm
Breedte	90 mm
Hoogte	15 mm
Gewicht (excl. verpakking)	0,1 kg

8. Verpakking

Verpakkingswijze	-
------------------	---

Primaire verpakking

Type verpakking	Laminaatzak
Tarra gewicht	19 g
Lengte	280 mm
Breedte	330 mm
Hoogte	55 mm
Aantal stuks per primaire verpakking	10
Netto gewicht per primaire verpakking	1.000 g
Vast / Variabel gewicht	Vast gewicht
EAN 13	5411431793518

Omverpakking

Type verpakking	Karton
Gewicht	252 g
Lengte	398 mm
Breedte	258 mm
Hoogte	113 mm
Aantal per karton / krat	3
Netto gewicht per karton / krat	3.000 g
Bruto gewicht per karton / krat	3.309 g
	(01)15411431489616(15)(10)

9. Palletisatie

Omschrijving	PAL_ WOOD EURO 0,8mx1,2m	
Aantal kartonnen / kratten per laag	9	
Aantal lagen per pallet	14	
Aantal extra kartonnen / kratten	0	
Aantal kartonnen / kratten per pallet	126	
Lengte pallet	1.200	mm
Breedte pallet	800	mm
Hoogte pallet	1.732	mm
Netto gewicht pallet	378	kg
Bruto gewicht pallet	439	kg

10. Verpakking

Is conform de EG Verordeningen 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

11. GGO

Het product is non-GGO volgens Europese Verordeningen 1829/2003 en 1830/2003. Bijgevolg is er geen extra vermelding noodzakelijk.

12. Ioniserende straling

Het product bevat geen ingrediënten - en is niet behandeld geweest - met ioniserende straling.

13. Allergenen en voedingsintoleranties

Allergenen	Aanwezig
Gluten	JA
Schaaldieren	NEE
Eieren	NEE
Vis	NEE
Aardnoten	NEE
Soja	NEE
Melk	JA
Noten	NEE
Selderij	NEE
Mosterd	NEE
Sesam	NEE
Sulfiet	NEE
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE

Kruisbesmetting: zie 2. Ingrediëntendeclaratie

LEDA

Gluten	JA
Tarwe	JA
Rogge	NEE
Gerst	NEE
Schaal- en schelpdieren	NEE
Ei	NEE
Vis	NEE
Pinda	NEE
Pindaolie	NEE
Soja-eiwit	NEE
Soja-lecithine	NEE
Melkeiwit	JA
Lactose	JA
Noten	NEE
Notenolie	NEE
Selderij	NEE
Mosterd	NEE
Sesam	NEE
Sesamolie	NEE
Sulfiet	NEE
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE
Cacao	NEE
Glutaminaat	NEE
Kippenvlees-Kalkoenvlees	NEE
Koriander	JA
Maïs	JA
Peulvruchten	JA
Rundvlees	NEE
Varkensvlees	NEE
Wortel	NEE
Gist	JA

14. Foto

