

	FORMULIER	Doc : RR-III-07-01	Pag 1/5
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE Kaas- en tomaatkroket	Uitgave datum : 28/04/2020	
		Versie: 1	
		Opgesteld: QA Garka	
		Goedkeuring: ZV Garka	

1. Productnaam

- 1.1. Commerciële benaming product: Kaas- en tomaatkroket.
- 1.2. Warenwettelijke benaming product: Kaas- en tomaatkroket
- 1.3. Wetenschappelijke benaming: Niet van toepassing

2. Fysische karakteristieken

2.1. Karakteristiek:

Vorm
Gewicht
Kleur
Geur
Andere:

Rond
50g
Paneermeel wit
Kaas
NVT

2.2. Productomschrijving: Kroket in ronde vorm omhuld met paneermeel

3. Bewaar- en verpakkingscondities

Bewaartemperatuur:	Max. 3°C vers / min. -18°C diepvries
Transporttemperatuur:	Zie bewaartemperatuur
Houdbaarheid:	Diepvries: max. 2 jaar / vers max. 7 dagen / gasverpakt zie label
Houdbaarheid na openen	Bij gasverpakt na opening 3 dagen houdbaar
Bewaaromstandigheden na openen:	In koelkast

Verpakking	Ja/nee
Vacuüm	Nee
MAP-verpakking in barquette	Ja
Onder lucht	Ja
Diepgevroren in barquette	Ja
Andere:	

GARKA

GARKA
Nederwijk-Oost 300
B-9400 Ninove

T +32 (0)54/51.86.51
F +32 (0)54/51.86.52
E info@garka.be

www.garka.be



	FORMULIER	Doc : RR-III-07-01	Pag 2/5
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE Kaas- en tomaatkroket	Uitgave datum : 28/04/2020	
		Versie: 1	
		Opgesteld: QA Garka	
		Goedkeuring: ZV Garka	

-Specifieke bewaarcondities:

Bij diepvries na ontdooien niet terug invriezen

-Nettohoeveelheid:

50g (20 stuks: 20 x 50g Garka/ 40 stuks x 50g Bubba) voor diepvries

50g (240 stuks: 240 x 50g Bubba) voor diepvries

50g (50 stuks: 50 x 50g) voor vers

4. Ingrediëntenlijst

TARWEbloem; kaas 13% (**MELK**); paneerbinding (water, **TARWE**zetmeel, **SOJA**bloem, zout, zuurteregelaar: E526); margarine (plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad in wisselende verhoudingen), water, emulgatoren: E322 en E471, zout, weipoeder (**MELK**), voedingszuur: E330, aroma's, vitaminen (vitamine A, vitamine D);); paneermeel (**TARWE**bloem,zout,gist);

Tomatenbereiding 7% (tomaten,plantaardige oliën en vetten (koolzaad), zout, oregano,look);**MELK**; culinaire room (room (**MELK**), water, magere **MELK**poeder, gemodificeerd zetmeel, **MELK**, lactose (**MELK**);Eigeel; specerijen; antioxidantenmix (dextrose, zetmeel, antioxidant: E301 en E300, voedingszuur: E331); verdikkingsmiddel: E461,E466

5. Gebruiksaanwijzing

Kroketten bakken op 180°C – 5 minuten (vers of onder MAP)

Kroketten bakken op 180°C – 8 minuten (diepvries)

GARKA

GARKA
Nederwijk-Oost 300
B-9400 Ninove

T +32 (0)54/51.86.51
F +32 (0)54/51.86.52
E info@garka.be

www.garka.be



	FORMULIER	Doc : RR-III-07-01	Pag 3/5
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE Kaas- en tomaatkroket	Uitgave datum : 28/04/2020	
		Versie: 1	
		Opgesteld: QA Garka	
		Goedkeuring: ZV Garka	

6. Nutritionele samenstelling

	Per 100g of 100ml
Energie	1118 kJ 267 kcal
Vet	13 g
- Verzadigde vetzuren	6.5 g
- Enkelvoudig onverzadigde vetzuren	g
- Meervoudig onverzadigde vetzuren	g
Koolhydraten	20 g
- Suikers	2.9 g
- Polyolen	g
- Zetmeel	g
Vezels	g
Eiwitten	18 g
Zout	0.74 g
Vitaminen en mineralen	... µg of ...mg + ...%ADH

7. Microbiologische richtwaarden en criteria

Microbiologische waarden		
Totaal aëroob kiemgetal bij 22°C	Limiet < 100000000	Eenheid kve / g
Melkzuurbacteriën	< 10000000	kve / g
Gisten	< 1000000	kve / g
Schimmels	< Geen visuele schimmelvorming	
Sulfiet reducerende anaëroben	< 100000	kve / g
Microbiologische normen zijn conform de Europese regelgeving, zoals vastgelegd in Verordening 2073/2005.		

GARKA

GARKA
Nederwijk-Oost 300
B-9400 Ninove

T +32 (0)54/51.86.51
F +32 (0)54/51.86.52
E info@garka.be

www.garka.be



	FORMULIER	Doc : RR-III-07-01	Pag 4/5
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE Kaas- en tomaatkroket	Uitgave datum : 28/04/2020	
		Versie: 1	
		Opgesteld: QA Garka	
		Goedkeuring: ZV Garka	

8. Chemische Normen / GGO declaratie / Ioniserende stralen

8.1. Chemische Normen:

Dit product is geproduceerd conform de wettelijke verplichtingen aangaande chemische contaminanten:

- Residuen van diergeneesmiddelen volgens de normen van Verordening 37/2010.
- Residuen van pesticiden volgens Verordening 396/2005.
- Residuen van chemische contaminanten conform Verordening 1881/2006.
- Alle gebruikte additieven/enzymen/aroma's voldoen aan de normen van de geldende wetgeving volgens Verordening 1333/2008 / 1332/2008 / 1334/2008.

8.2. GGO's: en ingredienten afkomstig van GGO's

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan de verplichte etikettering volgens de Verordening (EG) 1830/2003 en 1829/2003	Ja
Indien NEEN, betrokken GGO's of ingrediënt(en) van GGO's zijn:	NVT

8.3. Ingrediënten onderworpen aan bestraling

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling	Ja
Indien NEEN, betrokken bestraalde ingrediënt(en)	NVT

GARKA

GARKA
Nederwijk-Oost 300
B-9400 Ninove

T +32 (0)54/51.86.51
F +32 (0)54/51.86.52
E info@garka.be

www.garka.be



	FORMULIER	Doc : RR-III-07-01	Pag 5/5
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE Kaas- en tomaatkroket	Uitgave datum : 28/04/2020	
		Versie: 1	
		Opgesteld: QA Garka	
		Goedkeuring: ZV Garka	

9. Allergeneninfo

Allergenen	Aanwezig in product	Aanwezig in bedrijf
1. Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt) en producten o.v.b. gluten	X	X
1.1 Tarwe	X	X
1.2 Rogge		
1.3 Gerst		X
1.4 Haver		
1.5 Spelt		
1.6 Kamut		
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		X
3. Eieren en producten op basis van eieren	X	X
4. Vis en producten op basis van vis		X
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten		
6. Soja en producten op basis van soja	X	X
7. Melk en producten op basis van melk	X	X
7.1 Lactose		
8. Noten en producten op basis van noten		
8.1 Amandelen		
8.2 Hazelnoten		
8.3 Walnoten		
8.4 Cashewnoten		
8.5 Pecannoten		
8.6 Paranoten		
8.7 Pistachenoten		
8.8 Macadamianoten		
9. Selderij en producten op basis van producten		X
10. Mosterd en producten op basis van mosterd		X
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad		
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l als SO ₂		X
13. Lupine		
14. Weekdieren		X

GARKA

GARKA
Nederwijk-Oost 300
B-9400 Ninove

T +32 (0)54/51.86.51
F +32 (0)54/51.86.52
E info@garka.be

www.garka.be

