

## SPECIFICATIERAPPORT

### AMBACHTELIJKE KAASKROKETTEN PANKO

#### 1. PRODUCTTYPISCHE KENMERKEN

- 1.1. Product naam:** AMBACHTELIJKE KAASKROKETTEN PANKO
- 1.2. Gebruiksaanwijzing:** Bereidingswijze: kroketten niet ontdooien / olie of vet 175°C.
- 1.3. Tabel verpakkingen:**

|                  |                     |                          |
|------------------|---------------------|--------------------------|
| 1290             | Karton              | 12 x 20 x 65 g diepvries |
|                  | Ean code            | 5425028472908            |
|                  | Gewicht netto/bruto | 15600g/17096g            |
| KAASPANK<br>65GR | Baktijd             | baktijd: ± 7 min         |

Afmeting karton: l 560 b 370 h 320

Palettisatie: aantal kartons per laag: 4

aantal lagen: 4

#### 2. INGREDIËTENDECLARATIE

Conform Europese VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

Ingrediënten: Water, kaas 21% (MELK, zout, zuursel, stremsel, kleurstof: E160b(ii)), TARWEBLOEM, BOTER, panko (TARWEBLOEM, zout, dextrose, raapzaadolie, gemodificeerd zetmeel, emulgator: E471), rijstzetmeel, (scharrel)EIgeel, (scharrel)EIwit, MELK, rijstmeel, zout, rundsgelatine, verdikkingsmiddel: methylcellulose, peper.

Bevat: gluten (tarwe), ei, melk (incl. lactose)

#### 3. NUTRITIONELE WAARDE (/ 100G)

| Kjoule | Kcal   | Vet   | Verzadigd<br>vet | Koolhy-<br>draten | Suikers | Eiwitten | Zout |
|--------|--------|-------|------------------|-------------------|---------|----------|------|
| 914,65 | 219,42 | 13,79 | 9,06             | 15,05             | 1,10    | 8,76     | 1,09 |

#### **4. OPSLAGCONDITIES / HOUDBAARHEIDSTERMIJN**

Bewaren op -18°C / THT 16 Maand(en) na productiedatum

#### **5. MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN**

Bron EU Verordening 2073/2005

##### **Microbiologische richtwaarden**

| Parameter                           | Productie          | THT             |
|-------------------------------------|--------------------|-----------------|
| Totaal aëroob psychotroof kiemgetal | $3 \times 10^4$    | $3 \times 10^6$ |
| Lysteria Monocytogenes              | Afwezig in 25 gram |                 |
| Salmonella                          | Afwezig in 25 gram |                 |
| Melkzuurbacteriën                   | $3 \times 10^2$    | $3 \times 10^7$ |
| E.Coli                              | < 10               | < 50            |
| Staphylococcus aureus               | $3 \times 10^2$    | $3 \times 10^3$ |

*Wanneer de melkzuurbacteriën op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van  $10^7$  kve/g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer geur of smaakafwijkingen vastgesteld worden.*

#### **6. AANWEZIGHEID GGO'S**

Op grond van schriftelijke verklaringen van leveranciers van zowel grondstoffen als hulpstoffen, verklaart TRAICAR BV dat dit product niet is geproduceerd met genetisch gemodificeerde grond- of hulpstoffen, waarbij de wettelijke drempelwaarde van 0,9 % van onvoorziene of technisch niet te voorziene kruisbesmetting werd overschreden. Voor dit product geldt bijgevolg geen etiketteringsverplichting wat betreft de GGO's.

#### **7. VERPAKKINGSMATERIALEN**

Conform verklaring van overeenstemming met EG verordening nr. 1935/2004 en nr. 10/2011 van het Europese Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

*Deze productspecificatie is naar best vermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspectificaties. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend.*