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

kwaliteit@traicar.be

BE B104169 EG

BE VE104169 EG

CULINAIRE KROKETTEN QUALITÉ SUPÉRIEURE

GASTRONELLO®

SPECIFICATIERAPPORT
AMBACHTELIJKE GARNAALKROKETTEN DELUXE PANKO

1. PRODUCTTYPISCHE KENMERKEN

1.1. Product naam: AMBACHTELIJKE GARNAALKROKETTEN DELUXE PANKO

1.2. Gebruiksaanwijzing: Bereidingswijze: kroketten niet ontdooien / olie of vet 175°c.

1.3. Tabel verpakkingen:

1475	**Eenheid / Ravier**	20 x 65 g diepvries
	Ean code	5425028474759
	Gewicht netto/bruto	1300g/1358g
GARNDLXPANK 65GR	**Baktijd**	baktijd: ± 7 min

2. INGREDIËNTENDECLARATIE

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

Ingrediënten:NoordzeeGARNALEN 40%, schaaldierenfumet (water, glucosestroop, SCHAALDIEREN (GARNAAL, KREEFT, KRAB), zetmeel, zout, TARWEmeel, gistextract, suiker, ui, maltodextrine, VIS, zonnebloemolie, tomaat, voedingszuur (citroenzuur), aroma's (VIS, SCHAALDIEREN), rode bietensap, kurkuma, paprika-extract, knoflookextract), water, TARWEbloem, BOTER, panko (TARWEbloem, zout, dextrose, raapzaadolie, gemodificeerd zetmeel, emulgator:E471), MELK, (scharrel)Eiwit, rijstzetmeel, (scharrel)Eigeel, rijstmeel, tomatenpuree, zout, rundsgelatine, peper, GARNAALpoeder. Kan sporen bevatten van weekdieren.

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

3. NUTRITIONELE WAARDE (/ 100G)

Kjoule	Kcal	Vet	Verzadigd vet	Koolhydraten	Suikers	Eiwitten	Zout
671,34	160,26	7,41	4,65	13,68	1,60	9,82	1,16

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

kwaliteit@traicar.be

BE B104169 EG

BE VE104169 EG

CULINAIRE KROKETTEN QUALITÉ SUPÉRIEURE

GASTRONELLO®

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 x 10^4	3 x 10^6
Lysteria Monocytogenes	Afwezig in 25 gram	
Salmonella	Afwezig in 25 gram	
Melkzuurbacteriën	3 x 10^2	3 x 10^7
E.Coli	< 10	< 50
Staphylococcus aureus	3 x 10^2	3 x 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 de 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 grondstofspecificaties.Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend.