

Vleeskroket - draadjessvlees

Croquette de viande – viande à l'Hollandaise

Uitgiftedatum - Date d'émission: 12/12/2025

📍 Beschrijving/description

- Algemeen - general:
 - NL: vleeskroket
 - FR: croquette de viande à base de la viande à l'Hollandaise
- Organoleptische kenmerken - caractéristiques organoleptiques:
 - NL: artisanaal bereide kroket met draadjessvlees
 - FR: croquette préparée de façon traditionnelle avec de la viande enfilée/à l'Hollandaise

📍 Ingrediëntendeclaratie / déclaration des ingrédients

- NL: ingrediënten: water, draadjessvlees 26% (Varkensvlees, water, zout, suiker, kruiden, tomaatpoeder, gerookte koriander, zeewier, kruidenextract, zuurteregelaars: natriumcarbonaat – natriumacetaat – natriumcitraat, antioxidant: (E361, E551)), **tarwebloem**, paneermeel (**tarwemeel**, gist, zout, dextrose, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur, palmolie, enzymen, meelverbeteraar: ascorbine), margarine (plantaardige olie en vet (palm, koolzaad), water, emulgator: **soja**lecithine, zout, suiker, voedingszuur: citroenzuur, natuurlijke aroma's, kleurstof: bèta caroteen), gelatine, zout, kruiden & specerijen (bevat **mosterd**), dextrose, **mosterd**, ui, aroma's (bevat **melk, soja, selderij**), gistextract, zout, gemodificeerd zetmeel, vleesextract, ketchup (tomaten, azijn, suiker, zout, kruiden en specerijenextracten (bevat **selderij**), specerijen), rundvet, geconcentreerd uiensap, zonnebloemolie, knoflook, antioxidant: rozemarijnextract, groentebouillon (bevat **selderij**), gemodificeerd maïszetmeel, conserveermiddel: natriumnitriet, voedingszuur: citroenzuur, verdikkingsmiddel: xanthaangom, smaakversterkers: monosodiumglutamaat – natrium guanylaat, kleurstoffen: **sulfiet**ammoniakkaramel- alkal**sulfiet** karamel

In dit bedrijf worden ook eieren, schaaldieren, vis, noten, weekdieren verwerkt.

FR: ingrédients : eau, viande enfilée 26% (Porc, eau, sel, sucre, épices, poudre de tomates, coriandre fumée, algues, extrait d'épices, régulateurs d'acidité : carbonate de sodium - acétate de sodium - citrate de sodium, antioxydant : (E361, E551)), farine de **blé**, chapelure (farine de **blé**, levure, sel, dextrose, émulsifiant : esters tartriques mono- et diacétyliques des mono- et diglycérides d'acides gras, huile de palme, enzymes, agent de traitement de la farine : ascorbine), margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza), eau, émulsifiant : lécithine **soja**, sel, sucre, acidifiant : acide citrique, arôme naturel, colorant : bêta-carotène), gélatine, sel, herbes & épices (contient **moutarde**), dextrose, **moutarde**, oignon, arômes (contient du **lait, soja, céleri**), extrait de levure, sel, amidon modifié, extrait de viande, ketchup (tomates, vinaigre, sucre, sel, herbes & épices (contient **céleri**), épices), graisse de bœuf, jus d'oignon concentré, huile de tournesol, ail, antioxydant : extrait de romarin, bouillon de légumes (contient du **céleri**), amidon de maïs modifié, conservateur : nitrite de sodium, acidifiant : acide citrique, épaississant : gomme de xanthane, exhausteurs de goût : glutamate monosodique - guanylate de sodium, colorants : Caramel d'ammoniac **sulfite** - caramel alcalin**sulfite**

Dans nos ateliers nous traitons également les œufs, les crustacés, les poissons, les noix, les mollusques.

Chemische kenmerken / Caractéristiques

Parameter/ Paramètre	Eenheid/ unité	100g (berekend) /Valeur (calculé)
Energie/ Énergie	kJ - kcal	839kJ – 200kcal
Vetten / Matières grasses	g	10.7
Waarvan / dont		
- verzadigde vetzuren /acides gras saturés		4.9
Koolhydraten / Glucides	g	16.6
Waarvan / dont		
- suiker / sucres		1.3
Eiwitten/ Protéines	g	9.1
Zout/ Sel	g	1.15

Houdbaarheid – conservation:

- Diepgevroren producten: vervaldatum is geëtiketteerd op de verpakkingen, bewaren bij een temperatuur < -18°C. Produit congelées : date d'échéance est mentionnée sur l'emballage, conserver à une température de < -18°C.
- De houdbaarheid wordt gegarandeerd indien transport- en bewaarvoorschriften correct nageleefd worden. La durée de vie du produit est garantie sous condition de : transport et conditionnement sont fait correctement.

GMO Declaratie - Déclaration des OGM

NL: In de productie worden geen ingrediënten gebruikt die afkomstig zijn van genetisch gewijzigde organismen of die sporen daarvan kunnen bevatten.

FR : Dans la production on n'use pas des ingrédients originaire d'organismes génétiquement modifiés.

Leveranciersgaranties / garanties du fournisseur

Parameter Parametre		Streefwaarde Target	Actiedrempel Rejet
Listeria monocytogenes	Op/sur 25g	Afwezig/ absent	Aanwezig/ présent
Salmonella	Op/sur 25 g	Afwezig/ absent	Aanwezig/ présent
Gisten/levures	Kve/g – cfu/g	<3000	300 000
Sulfietred. Clostridia	Kve/g – cfu/g	<3000	300 000

Ⓢ Allergenendeclaratie / Déclaration d'allergènes

- + het product bevat de genoemde stof als ingrediënt of door overdracht**
- het artikel is vrij van de genoemde stof (receptuur)**
- ? er zijn onvoldoende gegevens bekend om te kunnen indelen en/of het product bevat slechts sporen van de stof (mogelijkerwijze door kruiscontaminatie binnen de productie-éénheid)**

- + le produit contient la substance nommée en tant qu'ingrédient ou par report.**
- l'article est exempt de la substance nommée (recette)**
- ? Les données connues sont insuffisantes pour classer et/ou le produit ne contient que des traces de la substance (éventuellement en raison d'une contamination croisée au sein de l'unité de production).**

+	1. Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut en hybride soorten hiervan) en producten op basis van deze granen Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
?	2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren. Crustacés et produits à base de crustacés.
?	3. Eieren en producten op basis van eieren. Œufs et produits à base d'œufs.
?	4. Vis en producten op basis van vis. Poisson et produits à base de poisson.
-	5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten. Arachides et produits à base d'arachides.
+	6. Soja en producten op basis van soja. Soja et produits à base de soja.
+	7. Melk en producten op basis van melk. Lait et produits à base de lait .
?	8. Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten. Fruits à coque et produits dérivés (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia) et produits à base de noix.
+	9. Selderij en producten op basis van selderij. Céleri et produits à base de céleri.
+	10. Mosterd en producten op basis van mosterd. Moutarde et produits à base de moutarde.
-	11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad. Graines de sésame et produits dérivés.
-	12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/l uitgedrukt als SO ₂ . Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10mg/kg ou 10mg/l exprimées en SO ₂ .
-	13. Lupine en producten op basis van lupine. Lupin et produits à base de lupin.
?	14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren. Mollusques et produits dérivés des mollusques.

Deze productspecificatie is naar bestvermogen 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 en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.

Les spécifications de ces produits ont été établies au mieux, sur base des données disponibles à la date de création du document. Ces données sont liées aux processus de production, aux déclarations des fournisseurs, aux informations et aux spécifications des matières premières et sont par conséquent modifiables en fonction du temps et de la disponibilité. La responsabilité du produit se limitera à la responsabilité déterminée par la loi. Ces spécifications ne sont donc qu'à titre informatif et ne peuvent en aucun cas servir de garantie au contradicteur. Les modifications ne sont pas automatiquement communiquées.