

EAN: 8712528100248 (CE)
MC: NL

Numéro d'article: 8212

description

ambachtelijke garnalenbitterballen op basis van een gezette roux en garnalenbouillon

Origine

CountryOfOriginId: Pays-Bas

Appellation légale: De Jong Garnalenbitterballen 27%

Ingrédients

Ingrédients : Bouillon de crevettes (eau, carapaces de crevettes (crustacé), concentré de tomate, poireau, oignon, carotte, fenouil, céleri, huile de colza, herbes et épices), crevettes (27 %) (crustacé), décapant (farine de soja, farine de blé (gluten), amidon de blé, œuf de poule, gélifiant: carraghénane, stabilisant (E466), sel, émulsifiants: gomme guar, gomme xanthane), chapelure (blé, gluten), farine de blé (gluten), margarine (huiles et graisses végétales (palme, coco, colza), eau), oignon, crème (lait, lactose), gélatine bovine, amidon de blé (gluten), sel, persil, jus de citron, moutarde, émulsifiant (E464), cognac, vin blanc, herbes et épices.
sans OGM: Oui
Ionisation: Non

*Cette spécification provient de la base de données de **PS in foodservice**.*
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. Avis de non-responsabilité (En anglais)

Allergènes

Avec	Peut contenir	Sans pour autant	Non livrés
+	+/-	-	o

les céréales contenant du gluten	+	arachides	-	pistache	-
blé	+	soja	+	noix de macadamia	-
seigle	-	lait	+	céleri	+
orge	-	fruits à coque	-	moutarde	+
avoine	-	amande	-	sésame	-
épautre	-	noisette	-	sulfites	-
kamut	-	noix	-	lupin	-
crustacés	+	noix de cajou	-	mollusques	-
oeufs	+	noix de pécan	-		
poisson	-	noix du brésil	-		

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	756 / 181
Matières grasses	7 g
dont acides gras saturés	3.1 g
acides gras mono insaturés	2.7 g
acides gras poly insaturés	1 g
acides gras trans	0 g
Glucides	18.1 g
dont sucres	2.75 g
fibres	1.2 g
Protéines	10.6 g
Sel	1.4 g

*Cette spécification provient de la base de données de **PS in foodservice**.*
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. Avis de non-responsabilité (En anglais)

Poinçons & caractéristiques

Caractéristique		Réclamation sur l'étiquette
Contient du glutamate	Oui	n.v.t
Contient du lactose	Oui	n.v.t
Contient du poulet et de la volaille	Non	n.v.t
Contient du boeuf	Non	n.v.t
Contient du porc	Non	n.v.t

Méthode de préparation

Faire frire
Friteuse 175°C: ontdooid 4 minuten, bevroren 6,5 minuten. Bak in een normale frituurpan, niet meer dan 5 kroketten tegelijk. De genoemde maximum bereidingstijd en baktemperatuur mogen niet worden overschreden. Bekend oneigenlijk gebruik: De eindverbruikers zouden de producten buiten de vriezer / koelcel kunnen bewaren. Ter voorkoming hiervan heeft Jong Food bv op de productspecificaties en op het product vermeld of het in de vriezer of koelcel bewaard dient te worden.

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	congélé	-18°C - -18°C	1 ans
Remarque:			
réception grossiste	congélé	-18°C - -18°C	3 mois
Remarque:			
après l'ouverture	froid	4°C - 7°C	48 heure
Remarque: Mits de T.H.T. datum niet is verlopen.			

Remarque générale pour tous les conditions de conservation	Na ontdooiing NIET opnieuw invriezen!
Technique de conservation	Congélé
Consignes d'usage sur l'étiquette	
Consignes de conservation sur l'étiquette	
Type de date d'expiration	
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage	

*Cette spécification provient de la base de données de **PS in foodservice**.*
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. Avis de non-responsabilité (En anglais)

Set microbiologique

après production (moyenne)		
Enterobacteriaceae	< 5000	UFC/g
Staphylococcus aureus	< 500	UFC/g
Salmonelle	absente 25	g
fungi	< 1000	UFC/g
Plate count aerobe	< 1000000	UFC/g
Bacillus cereus	< 1000	UFC/g
Listeria monocytogenes	absente 25	g
Escherichia coli	< 50	UFC/g

*Cette spécification provient de la base de données de **PS in foodservice**.*
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. Avis de non-responsabilité (En anglais)

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 8712528100248 - De Jong Garnalenbitterballen 27%

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	De Jong Garnalenbitterballen 27%
Appelation courte	
EAN	8712528100248
Numéro d'article producteur	8212
Code Intrastat	16052110
Numéro CE	NL 731 EG
Emballage (L x l x H)	carton (311mm x 103mm x 75mm)
Quantité estimée	Non
Contenu net	900 g
Poids net	900 g
Poids brut	1050 g
Poids net égoutté	
Nombre de pièces x poids par pièce (p.e. 70x65g)	30 x 30 g
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	**euro pallette (1200mm x 800mm x 1050mm)**
Poids net	270 kg
Poids brut	340 kg
Nombre d'unités sur une palette	300
Nombre de boîtes par couche	25
Nombre de couches par palette	12

*Cette spécification provient de la base de données de **PS in foodservice**.*
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. Avis de non-responsabilité (En anglais)

Matériau d'emballage

carton (311mm x 103mm x 75mm)

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
carton ondulé	274 g		recyclable	
papier autre	6 g		not recyclable	

euro pallette (1200mm x 800mm x 1050mm)

Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
bois	25 kg		recyclable	

Information de contact

Jong Food B.V.
Europalaan 4, 5121 DJ Rijen

Administratif
www.jongfood.com
info@jongfood.com
+31(0)161222795

Spécifications modifiées à 2025-06-11 par le producteur

Spécifications approuvées à 2025-06-11 par le producteur

v1.5.5 prodpp2915148dl2exly1ln4

*Cette spécification provient de la base de données de **PS in foodservice**.*
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. Avis de non-responsabilité (En anglais)