



FORMULIEREN

M 5 F 04

Productspecificatie

Artikel code
4102011

Versie 1 van 22/01/2021

Onion Rings Battered 10x1kg

Cut size	Ingredients	Quality
Onion rings battered	Onions (57.00%), Wheat flour (18.00%), Batter (12.00%): Raising agents : E450, E500, Wheat flour, Corn flour, Corn starch, Salt, Wheat starch, Dextrose, Wheat dextrose, Corn dextrose, Maltodextrine, Turmeric powder, Binder (2.50%): Gelling agent (E401), Wheat starch, Wheat fibre, Wheat flour, Salt, Stabiliser agent (E339(ii)), Water (2.50%), Sunflower oil.	

Productomschrijving

Geëxtrudeerde gepaneerde uienringen diepgevroren

Koken instructie

In de diep frituurpan : Voorverwarmen de olie naar 175°C En kok de frietjes voor 2-3 notulen

In de oven: Voorverwarmen de oven bij 225°C. Spreiding de hoeveelheid van product in A enkel laag op de bord van jouw oven. Bakken Het ongeveer 12 minuten, halverwege keren.

Bag label**Shelf life**

□ (-6°)

1 week

□□ (-12°)

1 month

□□□ (-18°)

24 months

Barcode bag

5425011420459

Bag weight

1.000 kg

Pallet type

Light industry pallet

Scotch

Transparant

boxes by layer

10

Stretch film

ldpe23μ

layers by pallet

7

boxes by pallet

70

Carton

carton.brun/C/310 Bande noire

Bag

Plastique Onion rings battered 1000g largeur 510mm Format

Bag label

onionsadetir

Box label

Barcode bax

GTIN Pallet
05425011420459

Specific text
Onion Rings Battered 10x1kg

Voedingswaarde waarden			
	Per 100 gram		% RI PER PORTIE 100 gram
kJ	838.000		%
Kcal	200.000		10,0 %
Eiwitten	3.700		7,4 %
Koolhydraten	26.000		10,0 %
welke suikers	3.300		3,7 %
Vet	8.400		12,0 %
Verzadigd vettig zuur	1.000		5,0 %
Dieet vezel	2.700		10,8 %
Zout	0,520		8,7 %
Natrium	0,200		%

Organoleptische kenmerken	
Kleur schaal USDA	Bevroren: N.v.t.
	Na frituren: N.v.t.
Geur	Geur van uien
Aspect	Klein ringen individueel snel bevroren
Smaak	Ui kenmerken

Physical characteristics

Description	Unit	Value

Chemisch kenmerken	
Pesticiden inhoud voldoen aan met verordening	
Zwaar metaal inhoud: voldoen aan met verordening	
Vet	Maximaal 5%

Microbiologische kenmerken	Objectief : M	Tolerantie : M
Totaal aerobisch graaf	<10000	<100000
Enterobacteriaceae	<100	<1000
Totaal aantal coliformen	<1000	<10000
Escherichia coli	<100	<1000
Coagulase-positief Stafylokokken	<100	<1000
Bacil cereus	<100	<1000
Clostridium perfringens	<100	<1000
Sulfietreducerend clostridia	<100	<1000
Gist	<1000	<10000
Mallen	<1000	<10000
Listeria monocytogenes	Niet détecté/25g	<100/g
Salmonella soorten	Niet détecté/25g	

Allergens

Aanwezigheid van allergenen volgens naar de EU verordening 1169/2011/EG (+: cadeau; -: afwezig)

	Sub Categorie	In de product	In de fabriek
Gluten		+	+
	Tarwe	+	+
	Rogge	-	-
	Gerst	-	-
	Haver	-	-
	Spelt	-	-
	Kamut	-	-
	Gehybridiseerd stammen	-	-
Schaaldieren		-	-
Ei		-	-
Vis		-	-
Pinda's		-	-
Soja		-	-
Melk (incl. lactose)		+	+
Noten		-	-
Selderij		-	-
Mosterd		-	-
Sesam		-	-
Zwavel dioxide En sulfiet > 10 mg/kg		-	-
Wolvin		-	-
Weekdieren		-	-

Ingredients origin

Uien	
Tarwe meel	België, Denemarken, Frankrijk, Duitsland, Nederland, Zweden
Beslag	, , , , , , , , , ,
Bindmiddel	, , , , , ,
Water	België
Zonnebloem olie	Argentinië, EUROPA, Marokko

Metaaldetectie

De verpakt producten Zijn gecontroleerd op de aanwezigheid van buitenlands metaal objecten met A metaal detector. De functioneren van De detector wordt elke 2 uur gecontroleerd met non-ferrometaal 2,5mm; ferrometaal 2,0mm en roestvrij staal 3,0mm.

Product in bulk Zijn niet metaal gecontroleerd.

Opmerking

- Het product en alle gebruikte grondstoffen zijn vrij van genetisch gemodificeerde organismen (GMO-vrij).
- Het product en alle gebruikte grondstoffen zijn niet bestraald.

Deze fiche geeft een indicatie van de normen die wij hanteren voor onze producten. De grondstof die wij gebruiken (aardappelen) is een natuurproduct dat wordt beïnvloed door weersomstandigheden, seizoensfactoren en de verwerking tijdens de productie; daardoor kan de kwaliteit licht afwijken van de vastgestelde normen.

Printer date

04/12/2025

Signature

Verantwoordelijk

Kwaliteit Manager

Client signature for agreement + date

