



FORMULIEREN

M 5 F 04

Productspecificatie

Artikel code
4102012

Versie 1 van 22/01/2021

Mozzarella sticks 6x1kg

Cut size	Ingredients	Quality
Mozzarella Sticks	Mozzarella : Salt, Pasteurised milk, Rennet, Yeast, Breadcrumbs: Salt, Turmeric, WHEAT flour, yeasts, paprika powder, Parsley, Emulsifier: Methylcellulose (E461) , Water, Caseinates , Raising agents : Sodium carbonate (E500(i)), Wheat flour, Sunflower oil, mixed herbs: salt, Maltodextrine(WHEAT), Garlic Powder, onion powder, Parsley, Sunflower oil, Garlic extract.	Standard

Productomschrijving

Vorgebakken bevroren aardappel Zijn gewassen, geschild, gesneden, vorgebakken in 100% groente olie voor wezen bevroren bij - 18°C

Koken instructie

In de diep frituurpan : Voorverwarmen de olie naar 175°C En kok voor 2-2,5 notulen

In de oven: Voorverwarmen de oven bij 225°C. Spreiding de hoeveelheid in A enkel laag op de bord van jouw oven En bakken Het voor over 9-10 minuten.

Bag label**Shelf life**

□ (-6°)

1 week

□□ (-12°)

1 month

□□□ (-18°)

24 months

Barcode bag

5425011420992

Bag weight

1.000 kg

Pallet type

Light industry pallet

Scotch

Transparant

boxes by layer

15

Stretch film

ldpe23μ

layers by pallet

9

boxes by pallet

135

Carton

carton.brun/B/200 X/11

Bag

Plastique Mozzarella sticks 1000g

Bag label

lotexp24mois

Box label

Barcode bax

GTIN Pallet
05425011420992

Specific text
Mozzarella sticks 6x1000g e

Voedingswaarde waarden			
	Per 100 gram		% RI PER PORTIE 100 gram
kJ	1.514,00	0	%
Kcal	360.000		18,0 %
Eiwitten	15.500		31,0 %
Koolhydraten	21.700		8,3 %
welke suikers	1.500		1,7 %
Vet	24.200		34,6 %
Verzadigd vettig zuur	8.700		43,5 %
Dieet vezel	0,500		2,0 %
Zout	1.080		18,0 %

Organoleptische kenmerken	
Kleur schaal USDA	Bevroren: N.v.t.
	Na frituren: N.v.t.
Geur	Zonder elk vreemd geur
Aspect	IQF stokken
Smaak	Aardappel 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

Dinatrium difosfaat (E450i)	, , België, China, Tsjechisch Republiek, Duitsland, Duitsland, Duitsland, Nederland, Nederland, Nederland, Verenigde Staten van Amerika
Zout	, België, Brazilië, Brazilië, EUROPA, Frankrijk, Frankrijk, Duitsland, Duitsland, Duitsland, Indië, Indië, Nederland, Polen, Spanje, Spanje, Verenigd Koninkrijk
Emulgator	,
Water	België
Caseïnat	Frankrijk
Natrium carbonaat (E500(i))	, België, China, Tsjechisch Republiek, Frankrijk, Nederland, Polen, Verenigd Koninkrijk
Tarwe meel	België, Denemarken, Frankrijk, Duitsland, Nederland, Zweden
Zonnebloem olie	Argentinië, EUROPA, Marokko
gemengd kruiden	, , , , , , , België, China, Frankrijk, Verenigd Koninkrijk

Metaaldetectie

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

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.

Dit document geeft een indicatie van de normen die wij hanteren voor de presentatie van onze producten. Het gebruikte basismateriaal (aardappelen) is een natuurproduct dat beïnvloed wordt door weersomstandigheden, seizoensinvloeden en de behandeling tijdens de productie; hierdoor kan de kwaliteit licht afwijken van de vastgestelde normen.

Printer date

04/12/2025

Verantwoordelijk

Kwaliteit Manager

Signature

Client signature for agreement + date