



## Spécification Produit

Date: 3-3-2026

**DE JONG**

### La Trappe Dubbel Stoofvlees Bitterbal

**EAN:**

8712528100668 CE

**Numéro d'article:**

8233

**TM:**

NL

**Émissions de CO<sub>2</sub>:**

Farm-To-Farm

**7,27** kg CO<sub>2</sub>e/kg

La Trappe Dubbel Stoofvlees Bitterbal



## Origine

Pays d'origine: Pays-Bas

Nom légal: La Trappe Dubbel Stoofvlees Bitterbal

## Ingrédients

Ingrediënten (NL): rundvlees 17,2%, La Trappe Dubbel 13,7% (water, **GERST**emout, suiker, hop, gist), groenten (ui, tomatenpuree), paneermeel (**TARWE**bloem, water, **TARWE**zemelen, suiker, gist, zout, margarine, moutextract (GERST)), **TARWE**bloem, margarine (plantaardige oliën en vetten (palm, raapzaad), water, zout, emulgator (E471), zuurteregelaar (E330)), rundvleesbouillon (water, rundvlees), paneermeel (**TARWE**bloem, maïszetmeel, volledig gehydrogeneerde palmpitolie, gemodificeerd tapiocazetmeel, zout, suiker gist),

rundergelatine, **TARWE**zetmeel, premix (zout, naturelle aroma's, salmiak, maltodextrine, suiker, runderextract, groenten (ui, wortel, kno**SELDERIJ**), aroma's, specerijen (bevat **SELDERIJ**), **MOSTERD** (water, **MOSTERD**zaad, natuurazijn, zout, voedingszuur (E330)), doorhaalmiddel ((**SOJA**bloem, **TARWE**zetmeel) kippen**EI**-eiwit, verdikkingsmiddel (E466, E415, E412), mineraalzout (E508), geleermiddel (E407a), zout), basterdsuiker (suiker, invertsuikerstroop, karamel), emulgator (E464), naturel aroma (gist extract), hydroliseerd **SOJA**eiwit, kruiden en specerijen.

Sans OGM: Oui

Irradié: Non

## Allergènes

Avec	Peut contenir	Sans	Non fourni
+	±	-	○
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	-

## Valeurs nutritionnelles

	Produit
	Par 100 (g)
<b>Énergie (kJ/kcal)</b>	748 / 178
<b>Matières grasses</b>	6 g
<b>dont acides gras saturés</b>	2.5 g

	Produit
	Par 100 (g)
<b>acides gras mono insaturés</b>	2.5 g
<b>acides gras poly insaturés</b>	1 g
<b>acides gras trans</b>	0 g
<b>Glucides</b>	22.5 g
<b>dont sucres</b>	1.8 g
<b>fibres</b>	1.9 g
<b>Protéines</b>	7.6 g
<b>Sel</b>	1.3 g

## Marques de qualité et caractéristiques

Caractéristique	Est applicable	Réclamation sur l'étiquette
Contient du glutamate	Oui	n/A
Contient du boeuf	Oui	n/A
Contient du poulet et de la volaille	Non	n/A
Contient des protéines de lait de vache	Non	n/A
Contient du lactose	Non	n/A
Contient du porc	Non	n/A

## Préparation

Faire frire

Friteuse 175°C: ontdooid 2,5 minuten (max. 3 minuten), bevroren 5 minuten (max. 6 minuten). Bak in een normale frituurpan, niet meer dan 8 bitterballen tegelijk. De genoemde maximum bereidingstijd en baktemperatuur mogen niet worden overschreden. Let op: De bitterballen nooit gedeeltelijk ontdooid bakken. 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

Procédure	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	congelé	-18°C - -18°C	1 ans
réception grossiste	congelé	-18°C - -18°C	3 mois
après l'ouverture	froid	4°C - 7°C	48 heure

*Remarque: Mits de T.H.T. datum niet is verlopen.*

**Remarque générale pour toutes les conditions de stockage**

Na ontdooiing NIET opnieuw invriezen!

**Méthode de conservation**

Congelé

**Mode d'emploi sur l'étiquette**

**Instructions de stockage sur l'étiquette**

**Type de date d'expiration**

**Emplacement de la date de péremption sur l'emballage**

## Set microbiologique

**après production (moyenne)**

Enterobacteriaceae	moins que 5000	UFC/g
Staphylococcus aureus	moins que 500	UFC/g
Salmonelle	absente 25	g
fungi	moins que 1000	UFC/g
Plate count aerobe	moins que 1000000	UFC/g
Bacillus cereus	moins que 1000	UFC/g
Listeria monocytogenes	absente 25	g
Escherichia coli	moins que 50	UFC/g

## Logistique

### Hiérarchie logistique

unité de consommation - 8712528100668 - La Trappe Dubbel Stoofvlees Bitterbal

## Détails logistiques

### unité de consommation

Nom d'article	La Trappe Dubbel Stoofvlees Bitterbal
Appelation courte	
EAN	8712528100668
Numéro d'article producteur	8233
Code Intrastat	16025095
Numéro CE	NL 731 EG
Emballage (LxBxH)	carton (256mm x 260mm x 74mm)
Quantité estimée	Non
Contenu net	1.92 kg
Poids net	1.92 kg
Poids brut	2.88 kg
Poids net égoutté	
Nombre de pièces x poids par pièce (p.e. 70x65g)	64 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 palette (1200mm x 800mm x 1260mm)
Poids net	346 kg
Poids brut	382 kg
Nombre de cartons sur cette palette	180

**palette**

---

Nombre de boîtes par couche	12
-----------------------------	----

---

Nombre de couches par palette	15
-------------------------------	----

---

**Matériau d'emballage****carton (256mm x 260mm x 74mm)**

Matériau d'emballage	Valeur	% de matériaux recyclés	Est recyclable	Remarque
carton ondulé	156 g		Recyclable	= doos
papier autre	12 g		Non recyclable	= inlegvel

---

**euro palette (1200mm x 800mm x 1260mm)**

Matériau d'emballage	Valeur	% de matériaux recyclés	Est recyclable	Remarque
bois	25 kg		Recyclable	

---

**Détails du contact****Jong Food B.V.**

Europalaan 4, 5121 DJ Rijen

**Administrative:**🌐 [www.jongfood.com](http://www.jongfood.com)✉ [info@jongfood.com](mailto:info@jongfood.com)☎ [+31\(0\)161222795](tel:+310161222795)

Dernière mise à jour le 23 décembre 2025

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).Le fabricant de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Clause de non-responsabilité](#)

© 2026 PS in foodservice. Tous droits réservés.