



TECHNISCHE SPECIFICATIE/FICHE TECHNIQUE

ARTIKELNUMMER 111001
N° D'ARTICLE

BENAMING Croque Beemster kaas/ham double x16
DENOMINATION Croque fromage Beemster/jambon double x16

INGREDIENTEN Brood 50% (TARWEbloem, Water, Plantaardige olie (palm), Gefermenteerde TARWEbloem, suiker, dextrose, Aroma, Enzymen, gist, jodiumzout, Kleurstof: E160a, Antioxidant: E300, Emulgator: E471), Beemster kaas 23,5% (gepasteuriseerde MELK, zout, microbiel stremsel, zuursel, kleurstof (E160b(ii))), ham 23,5% (Varkensvlees (66%), water, zout, dextrose, gedroogde glucosestroop, zetmeel, stabilisator (E451), suiker, geleermiddel (E407a), aroma, antioxidanten (E301, E331), dierlijk eiwit, rookaroma, conserveermiddelen (E250, E262)), plantaardige olie (olijf- en zonnebloemolie)

INGREDIENTS Pain 50% (farine de BLÉ, eau, huile végétale (palme), farine de BLÉ fermentée, sucre, dextrose, arôme, enzymes, levure, sel iodé, colorant : E160a, antioxydant : E300, émulsifiant : E471), Fromage Beemster 23,5% (lait pasteurisé, sel, présure microbienne, ferments lactiques, colorant : E160b(ii)), Jambon 23,5% (viande de porc (66%), eau, sel, dextrose, sirop de glucose déshydraté, amidon, stabilisant (E451), sucre, gélifiant (E407a), arôme, antioxydants (E301, E331), protéine animale, arôme de fumée, conservateurs (E250, E262)), Huile végétale (huile d'olive et huile de tournesol).

ALLERGENEN
ALLERGENES

	aanwezig/ présence	
glutenbevattende granen/céréales contenant du gluten	X	
schaaldieren/crustacés		
eieren/oeufs		
vis/poisson		
pinda's (aardnoten)/arachides		
soja/soja		
melk en zuivelproducten (inclusief lactose)/Lait et produits laitiers (y compris le lactose)	X	
schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachnoten, macadamianoten)/fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia)		
selder/céleri		
mosterd/moutarde		
sesamzaad/graines de sésame		

sulfieten (als de hoeveelheid hoger is dan 10mg/kg of 10ml/liter)/Sulfites (si la quantité dépasse 10 mg/kg ou 10 ml/litre)		
lupine (plantensoort)/lupin		
weekdieren zoals mosselen en oesters/Mollusques comme moules et huîtres		

NUTRITIONELE WAARDE (berekend)

VALEURS NUTRITIONNELLES (calculées)

	100g
Energie kJ	1120
kcal	269
Vetten/Matières grasses	11,5
waarvan verzadigde vetten/dont acides gras saturés	6,1
Koolhydraten/Glucides	27,1
waarvan suikers/don't sucres	1,3
Eiwitten/Proteines	13,2
Zout/Sel	1,5

BEWARING bewaren bij temp < -18°C, na ontdooien max 48u houdbaar bij T < 4°C (koelkast)

CONSERVATION na ontdooien niet opnieuw invriezen

conserver à une température inférieure à -18°C,

après décongélation, se conserve 48h maximum à < 4°C (réfrigérateur)

ne pas recongeler un produit décongelé

HOUDBAARHEID Productiedatum + 1 jaar, minimale houdbaarheid bij levering : 6 maanden

DURABILITE Date de production + 1 an, durée minimale de conservation a la livraison : 6 mois

GEBRUIK (niet) ontdooid product opwarmen/bakken

UTILISATION Réchauffer / cuire le produit (non) décongelé

VERPAKKING alle croques zijn individueel verpakt

EMBALLAGE karton : 16 stuks

pallet : 72 dozen x 16 stuks

Tous les croques sont emballés individuellement

Carton : 16 pièces

Palette : 72 cartons x 16 pièces

GTIN-13
(karton/carton)



111001 Croque Beemster kaas/
ham double x16

V1/06-2025

MICROBIOLOGISCHE CRITERIA

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Microbiological Guidelines: Support for Interpretation of Microbiological Test Results of Food

Editors : Mieke Uyttendaele

Auteurs : Anja De Loy Hendrickx, Johan Debevere, Frank Devlieghere, Liesbeth Jacxsens,

Mieke Uyttendaele, An Vermeulen

UNIVERSITEIT GENT

ls