

Kroepoek Rode Curry 48 st

Didess

Didess
Creative taste experience

Gebruik de 'Kroepoek Rode Curry' van Didess als hapje bij je aperitief of gebruik deze als decoratie op je gerechten en geef deze meer creativiteit, smaak, kleur en bite.

EAN: 5413866101166 (CE) , 15413866101163 (HE) TM: NL



Basisgegevens

Productnaam	Kroepoek Rode Curry 48 st
Wettelijke naam	Kroepoek Rode Curry 48 st
Functionele naam	Hartelijke kroepoek Rode Curry op basis van tapioca.
Variant	
Merk	Didess
Targetmarket	NL

Kenmerken

Bevat glutamaat	Nee
Bevat kip en gevogelte	Nee
Bevat lactose	Nee
Bevat rundvlees	Nee
Bevat varkensvlees	Nee

Ingrediënten

water, tapiocameel (SULFIET), 0.6% rode chillipeper, look, citroengras, zout, sjalot, galanga, GARNAAL, kaffirlimoen, peper, natuurlijk aroma (SELDERIJ), gistextract, maltodextrine, zonnebloemolie, ui, raapzaadolie, wortel, peterselie, laurier, foelie, kurkuma, conserveermiddel:"E223", verdikkingsmiddel:"E415", rijsmiddel:"E450(i)", rijsmiddel:"E500(ii)", TARWEZETMEEL, kleurstof:"E120"

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

Ingrediënten in tabel

water		België
tapiocameel (SULFIET)		Thailand
rode chillipeper	0.6%	
look		
citroengras		
zout		Duitsland
sjalot		
galanga		
GARNAAL		
kaffirlimoen		
peper		Indonesië
natuurlijk aroma (SELDERIJ)		
gistextract		
maltodextrine		
zonnebloemolie		België
ui		
raapzaadolie		
wortel		
peterselie		
laurier		
foelie		
kurkuma		India
conserveermiddel:"E223"		
verdikkingsmiddel:"E415"		EUROPE
rijsmiddel:"E450(i)"		
rijsmiddel:"E500(ii)"		
TARWEZETMEEL		
kleurstof:"E120"		België

GMO-vrij:Ja, Doorstraald:Nee

Herkomst

Land van herkomst	België
Land van productie	België

Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Voedingswaarde

Product

	Per 100 (g)	Per portie (4 g)	RI*/GDA
Energie	= 628 kJ	25 kJ	0 %
Energie	= 162 kcal	6 kcal	0 %
Vetten	= 0.1 g	0 g	0 %
Waarvan verzadigde vetzuren	= 0 g	0 g	0 %
Koolhydraten	= 37.9 g	1.5 g	1 %
Waarvan suikers	= 0.3 g	0 g	0 %
Eiwitten	= 0.4 g	0 g	0 %
Zout	= 1.8 g	0.07 g	1 %

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Allergenen

Z = zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

Wettelijke allergenen

glutenbevattende granen	M	amandelen	Z
tarwe	M	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	Z	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorasantarwe	Z	pistachenoten	Z
schaaldieren	M	macadamianoten	Z
ei	Z	selderij	M
vis	Z	mosterd	Z
pinda's	Z	sesam	Z
soja	Z	sulfiet (E220 - E228)	M
melk	Z	lupine	Z
noten	Z	weekdieren	Z

Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	kamertemperatuur		360 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	kamertemperatuur		180 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode	n.v.t.		
Gebruiksaanwijzing op etiket	Afgesloten en droog bewaren op kamertemperatuur.		
Bewaarinstructies op etiket			
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Bereidingswijze

Frituren	Frituren in plantaardige olie. Het beste resultaat bekomt u met zonnebloemolie of arachideolie. De kroepoek volledig onderdompelen gedurende +/- 10 sec. op 180°C.
----------	--

Microbiologische sets

op THT/TGT

Staphylococcus aureus	< 100	kve/g
Aeroob kiemgetal	< 10000	kve/g
Bacillus cereus	< 500	kve/g
Gisten en schimmels	< 5000	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Salmonella	Afwezig in 25	g

gemiddeld af productie

Aeroob kiemgetal	< 10000	kve/g
Bacillus cereus	< 100	kve/g
Gisten en schimmels	< 1000	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Staphylococcus aureus	< 100	kve/g

Logistiek

Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 5413866101166 - Kroepoek Rode Curry 48 st
 Handelseenheid - 15413866101163 - Kroepoek Rode Curry 4 x 48 st
 Pallet - Kroepoek Rode Curry 54 x 4 x 48 st

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Kroepoek Rode Curry 48 st
Korte naam	Kroepoek Rode Curry
EAN	5413866101166
Artikelnummer fabrikant	1503
Intrastat-code	19059080
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	box (305mm x 240mm x 60mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	48 stuks
Netto gewicht	0.17 kg
Bruto gewicht	0.345 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	15413866101163
Artikelnummer fabrikant	1503
Verpakking (LxBxH)	doos (340mm x 260mm x 280mm)
Netto gewicht	0.68 kg
Bruto gewicht	1.62 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	4

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet 120x80x12 (1200mm x 800mm x 1800mm)
Netto gewicht	36.72 kg
Bruto gewicht	109.98 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	54
Dozen per laag	9
Aantal lagen op pallet	6

Specificatie laatst gewijzigd op 2019-02-05 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@PSinfoodservice.com of ga naar www.PSinfoodservice.com

*Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.
 De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer.](#)*

v1.4.0 prodpp156434dl2ly1ln1

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*