

## SPECIFICATIERAPPORT AMBACHTELIJKE DÜVEL KROKETTEN

### 1. PRODUCTTYPISCHE KENMERKEN

- 1.1 Product naam:** AMBACHTELIJKE DÜVEL KROKETTEN diepvries
- 1.2 Gebruiksaanwijzing:** Bereidingswijze: kroketten niet ontdooien / olie of vet 170°C.
- 1.3 Baktijd:** Zie tabel verpakkingen.

#### 1.4 Tabel verpakkingen:

<b>Eenheid</b>	60 x 20gr	12 x 65gr
<b>Ean code</b>	5425028472281	5425028471109
<b>Gewicht netto/bruto</b>	1200g/1258g	780g/822g
<b>Karton</b>	12 x 60 x 20gr	20 x 12 x 65gr
<b>Ean code</b>	5425028472304	5425028471123
<b>Gewicht netto/bruto</b>	14400g/15896g	15600g/17240g
<b>Baktijd:</b>	baktijd: ± 4 min	baktijd: ± 8 min

**Afmeting karton:** l 550 b 370 h 275

**Palettisatie:** aantal kartons per laag: 4  
aantal lagen: 4

### 2. INGREDIËNTEDECLARATIE

Conform Europese VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen. Allergenen volgens bijlage IIIa van de richtlijn 2003/89/EG aangevuld met directive 2006/142/EG van 22.12.06.  
(+ = aanwezig / - = afwezig)

Ingrediënten: Water, kalfsvlees, BOTER, TARWEbloem, paneermeel (TARWEbloem, zout, gist, paprikapoeder, kurkumapoeder), bier 5% (water, MOUT, hop, suiker en gist), (scharrel)Elwit, rijstzetmeel, champignons, wortelen, ui, MELK, bleekSELDER, (scharrel)Elgeel, rijstmeel, tomaten, zout, suiker, look, rundsgelatine, peterselie, peper, kerrie (MOSTERD).

Bevat: Gluten (tarwe), melk (incl. lactose), ei, selderij, mosterd.

### 3. NUTRITIONELE WAARDE (/100GR)

Kjoule	Kcal	Vet	Verzadigd vet	Koolhydraten	Suikers	Eiwitten	zout
690,0	165,0	7,9	4,7	15,3	6,0	7,6	0,9

### 4. OPSLAGCONDITIES / HOUDBAARHEIDSTERMIJN

-18°C / THT 12 maanden na productiedatum

### 5. MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN

Bron EU Verordening 2073 / 2005

#### Microbiologische richtwaarden

Parameter	Productie	THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	$<5 \cdot 10^4$	$5 \cdot 10^6$
Lysteria Monocytogenes	Afwezig in 25 gram	
Salmonella	Afwezig in 25 gram	
Melkzuurbacteriën	$<10^2$	107
E.Coli	$<5 \cdot 10^2$	$5 \cdot 10^3$
Staphylococcus aureus	$<10^2$	103

*Wanneer de melkzuurbacteriën op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 107 kve/g overschrijdt mag enkel afgekeurd worden wanneer geur of smaakafwijkingen vastgesteld worden.*

### 6. AANWEZIGHEID GGO'S

Op grond van schriftelijke verklaringen van leveranciers van zowel grondstoffen als hulpstoffen, verklaart TRAI CAR BVBA dat dit product niet is geproduceerd met genetisch gemodificeerde grond- of hulpstoffen, waarbij de wettelijke drempelwaarde van 0,9% van onvoorzien of technisch niet te voorzien kruisbesmetting werd overschreden. Voor dit product geldt bijgevolg geen etiketteringverplichting wat betreft de GGO's.

### 7. VERPAKKINGSMATERIALEN

Conform verklaring van overeenstemming met EG verordening nr. 1935/2004 en nr. 10/2011 van het Europese Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

*Deze productspecificatie is naar best vermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofsificaties.*

*Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend.*