



## Productspecificatie

Datum: 14-04-2016

Versie: 160414

**Artikelnummer:** 101810  
**Productomschrijving:** 20% vleeskroket Breti 28 x 100 g, diepgevroren  
**EG-erkeningsnummer:** NL 266 EG

### Ingrediëntendeclaratie\*\*:

Water, paardenvlees 29%(\*), paneermeel (**tarwebloem**, water, **tarwezemelen**, suiker, gist, zout, lijnzaad, margarine, **gerstem**outextract, antioxidant: ascorbinezuur), **tarwebloem**, palmolie, **tarwemeel**, kruidenmix (zout, gemengde specerijen, smaakversterker: E621, glucosestroop, kleurstof: caramel, gemodificeerd zetmeel, aroma (bevat smaakversterkers: E621, E631), kippenvet, **soja**-eiwithydrolysaat, gedroogde groenten (ui)), **tarwe**zetmeel, rundergelatine, **soja**-eiwithydrolysaat, verdikkingsmiddel: E464; guar gom; xanthaangom, gedroogde ui, zout, zonnebloemolie.

\*) dit komt overeen met 20% gekookt paardenvlees.

Kan sporen van **pinda** bevatten.

\*\* Allergenen zijn vetgedrukt

### Voedingswaardeinformatie:

	Gemiddelde voedingswaarde per 100g onbereid product
Energie	755 kJ / 180 kcal
Vetten	8 g
Waarvan verzadigde vetzuren	4 g
Koolhydraten	17 g
Waarvan suikers	3 g
Eiwitten	10 g
Zout**	1.2g

\*\* is 2,5 x natriumwaarde



## Productspecificatie

Datum: 14-04-2016

Versie: 160414

### Bereidingsvoorschrift:

Methode	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	Opmerkingen
Frituur	180	6	bevroren
Frituur	180	3	ontdooid

Aangegeven tijd en bereidingstemperatuur niet overschrijden. Let op dat de producten niet tegen elkaar aanliggen tijdens het frituren. De producten niet half ontdooid bereiden.

### Bewaarvoorschrift:

DIEPVRIES

-18°C(\*\*): tot de aangegeven houdbaarheidsdatum

Houdbaar vanuit de diepvries 48 uur in gekoelde toestand (7°C).

Na ontdooiing niet opnieuw invriezen!

### Houdbaarheid:

12 maanden na productie

### Logistieke informatie:

	Consumenteneenheid	Handelseenheid
<b>Bruto gewicht</b>		2939
<b>Netto gewicht</b>	100	2800
<b>Aantal eenheden</b>		28
<b>Afmetingen (LxBxH)</b>		266 x 276 x 84 mm
<b>EAN code</b>		8710555018109

<b>Type pallet</b>	Euro
<b>Afmetingen in mm (LxBxH)</b>	120 x 80 cm
<b>Aantal verpakkingen per laag</b>	12
<b>Aantal lagen per pallet</b>	17
<b>Aantal verpakkingen per pallet</b>	204



## Productspecificatie

Datum: 14-04-2016

Versie: 160414

### Organoleptische standaarden:

<b>Uiterlijk</b>	Cilindrisch gevormd vleesproduct, omhuld in paneermeel
<b>Smaak</b>	Kruidig, vlees
<b>Geur</b>	Kruidig, vlees
<b>Kleur</b>	Goud-bruin
<b>Structuur</b>	Knapperige buitenkant, smeugige vulling

### Microbiologische waarden:

	<b>Maximum target (M)</b>
Totaal Kiemgetal	100.000
Listeria monocytogenes	Afw in 25 g
Salmonella	Afw. in 25 g
Staphylococcus aureus	< 500
Campylobacter	Afw. in 25 g

### Dit product is geschikt voor:

Vegetariërs	nee
Veganisten	nee

### GMO

Dit product is vrij van genetisch gemodificeerde organismen.

---

Accoord en getekend door: Rob Frijters

Functie: QESH engineer

Handtekening:

Datum: 14 april 2016