

2939 Meester Garnalencroquette 1600g

Van Geloven



Kroket met een ragout van 30% Noordzeegarnalen, diepvries. Inhoud: 20 x 80 gram. Voor de meest actuele productinformatie verwijzen we u naar de verpakking.

EAN: 8710861029394 (HE) Artikelnummer: 2939 TM: NL

Basisgegevens

Productnaam	Meestercroquetten Garnalen
Wettelijke naam	Garnalencroketten, diepvries
Functionele naam	Diepvriessnacks
Variant	
Merk	Van Geloven
Targetmarket	NL

Het verhaal

Meester Garnaalcroquette 30%
Een garnaalkroket, bereid op artisanale wijze met de beste ingrediënten.

Certificaten



RSPO Supply Chain: RSPO SG. Certificaat nummer: CU RSPO SCC-845968.

Ingrediënten

30% Noordzeegarnalen, bouillon (water, visbouillon (**mosselen, kreeft, kabeljauw**), maltodextrine, groenteconcentraten, zout, plantaardige oliën (zonnebloem, raapzaad), gistextract, aroma's (bevat **vis, melk**), peper-extract, suiker, azijn, witte wijn, gehydrolyseerd soja-eiwit, vispoeder, kleurstoffen: E150d en paprika-extract, verdikkingsmiddel: E415, uipoeder, glucosestroop, kruiden), paneermeel, (**tarwebloem, volkorentarwemeel**, zonnebloemolie, gist, zout, water, **tarwezemelen**, suiker, lijnzaad, margarine (plantaardige oliën (palm, kokos, raapzaad, zonnebloem), water, zout, emulgator: 471, voedingszuur: citroenzuur, kleurstof: caroteen, vitamine A en D3), moutextract (bevat **gerst**)), doorhaalmiddel (water, **tarwemeel, tarwezetmeel**, zout), roomboter, **tarwebloem**, 2% **kaas**, palmolie, glucosestroop, ui, rundergelatine, aardappelzetmeel, **kreeftenbouillon** (**visbouillon** (water, **mossel, kreeft, kabeljauw**, zout), water, tomatenpuree, zonnebloemolie, zout, wortelconcentraat, zetmeel, peperolie), verdikkingsmiddel: E464, **melkeiwit**, zout, specerijen, kleurstof: caroteen.

Kan sporen van **pinda** bevatten.

"E"-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen.

Herkomst

Land van herkomst	Nederland
Land van productie	Nederland

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)
Energie	= 798 kJ
Energie	= 191 kcal
Vetten	= 8.9 g
Waarvan verzadigde vetzuren	= 5.2 g
Koolhydraten	= 17 g
Waarvan suikers	= 2.6 g
Eiwitten	= 9.5 g
Zout	= 1.3 g

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	M	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorasantarwe	Z	pistachenoten	Z
schaaldieren	M	macadamianoten	Z
ei	Z	selderij	Z
vis	M	mosterd	Z
pinda's	K	sesam	Z
soja	M	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	M	lupine	Z
noten	Z	weekdieren	M

Kan sporen van pinda bevatten.

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	diepvries	-18°C	12 maand(en)
<i>Opmerking: Ten minste houdbaar tot einde: zie zijkant verpakking</i>			
ontvangst grossier	diepvries	-18°C	3 maand(en)
<i>Opmerking: THT bij levering</i>			
opslag klant	diepvries	-12°C	1 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
opslag klant	diepvries	-6°C	1 weken
<i>Opmerking:</i>			
na ontdooien	gekoeld	4°C	48 uur
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Product niet in de verpakking ontdooien. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.		
Conserveringsmethode	Diepvries		
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Bereidingswijze

Frituren	Friteuse: Verhit vet of olie tot 175°C. Baktijden: ontdooid 4 minuten, bevroren 7 minuten. Bak in een normale frituurpan niet meer dan 4 of 5 kroketten tegelijk. De genoemde maximum bereidingstijd en baktemperatuur niet overschrijden.
----------	--

Microbiologische sets

op THT/TGT		
Totaal kiemgetal	< 1000000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 10000	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Listeria monocytogenes	< 100	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 8710861029394 - 2939 Meester Garnalencroquette 1600g
 Pallet - 2939 Meester croquetten Garnalen 1600g

*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 details

Handelseenheid

Artikelnaam	2939 Meester Garnalencroquette 1600g
Korte naam	
EAN	8710861029394
Artikelnummer fabrikant	2939
Intrastat-code	16052190
EG-nummer	NL 266 EG = T NL 231 EG = M Productielocatie: zie aanduiding houdbaarheidspaneel
Verpakking (LxBxH)	doos (357mm x 246mm x 39mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	1600 g
Netto gewicht	1600 g
Bruto gewicht	1716 g
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	20 x 80 g
Aantal porties in verpakking	20
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 150mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	270
Dozen per laag	9
Aantal lagen op pallet	30

Contactgegevens

Van Geloven

Postbus 5047, 5004 EA Tilburg – Nederland - Berkebossenlaan 1, 2400 Mol – België

Klantenservice

www.vangeloven.com

Tel.: NL: +31 (0)13 – 46 40 680 / BE: +32 (0)14 – 829730

Specificatie laatst gewijzigd op 2021-04-01 door de producent.

Specificatie laatst goedgekeurd op 2021-04-16 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

v1.5.0 prodpp1551418dl2ly1ln1

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