

SPECIFICATIERAPPORT AMBACHTELIJKE MECHELSE KOEKOEK KROKETTEN

1. PRODUCTTYPISCHE KENMERKEN

1.1 Product naam: AMBACHTELIJKE MECHELSE KOEKOEK KROKETTEN diepvries

1.2 Gebruiksaanwijzing: Bereidingswijze: kroketten niet ontdooien / olie of vet 170°C.

1.3 Baktijd: Zie tabel verpakkingen.

1.4 Tabel verpakkingen:

Eenheid	60 x 20gr	12 x 65gr
Ean code	5425028472465	5425028471666
Gewicht netto/bruto	1200g/1258g	780g/822g
Karton	12 x 60 x 20gr	20 x 12 x 65gr
Ean code	5425028472489	5425028471680
Gewicht netto/bruto	14400g/15896g	15600g/17240g
Baktijd:	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, Mechelse koekoek 27% (gevogeltevlees, water, zout, suikers, smaakversterker: E640), paneermeel (TARWEbloem, zout, gist, paprikapoeder, kurkumapoeder), BOTER, TARWEbloem, (scharrel)Elwit, rijstzetmeel, MELK, (scharrel)Elgeel, rijstmeel, zout, gevogelbouillon (glucosestroop, zout, gevogelte, kippenvet, kipextract, gistextract, ui, kurkuma, SELDERIJ-extract, aroma's (E1), kleurstof: karamel), rundsgelatine, peper.

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

3. NUTRITIONELE WAARDE (/100GR)

Kjoule	Kcal	Vet	Verzadigd vet	Koolhydraten	Suikers	Eiwitten	zout
729,7	174,2	7,6	4,5	15,6	4,6	8,9	0,8

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 TRAICAR BVBA dat dit product niet is geproduceerd met genetisch gemodificeerde grond- of hulpstoffen, waarbij de wettelijke drempelwaarde van 0,9% van onvoorziene of technisch niet te voorziene 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.