

AMBACHTELIJKE KAASKROKETTEN

EAN 54 200532 0150 9

TECHNISCHE FICHE – 03/03/2020

Ingrediënten: TARWEBloem; kaas 17,8% (Emmenthaler, Gruyère, belegen kaas, Parmezaan) (bevat MELK, EI-lysozyme); paneerbinding (water, TARWEzetmeel, SOJAbloem, zout, zuurteregelaar: E 526); margarine (plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad in wisselende verhoudingen), water, emulgatoren: E322 en E471, zout, weipoeder (MELK), voedingszuur: E330, aroma's, vitaminen (vitamine A, vitamine D); paneermeel (TARWEBloem, zout, gist); MELK; water; culinaire room (room (MELK), water, magere MELKpoeder, gemodificeerd zetmeel, MELK, lactose (MELK); Elgeel; kaasbinding (gedroogde aardappelen (bevat SULFIET), TARWEBloem, zout, gist, plantaardige eiwit en vezel (erwt), emulgator: E464, zout, kruiden en specerijen); antioxidantenmix (dextrose, zetmeel, antioxidant: E301 en E330, voedingszuur: E331); verdikkingsmiddel: E 461 en E 466

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1273 kJ 305 kcal
Koolhydraten	27 g
- Waarvan suikers	3,1 g
Vetten	17 g
- Waarvan verzadigd	8,9 g
Proteïnen	11 g
Zout	0,97 g

AMBACHTELIJKE KAASKROKETTEN

EAN 54 200532 0150 9

TECHNISCHE FICHE – 03/03/2020

Allergeneninformatie + = aanwezig
 - = afwezig volgens recept
 ? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	+
Schaaldieren	?
Ei	+
Vis	?
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	+
Melk (inclusief lactose)	+
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	?
Mosterd	?
Sesam	-
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	+
Lupine	-
Weekdieren	?

Fysische kenmerken

Vorm: rond

Gewicht: 80 g

Kleur: paneermeel wit

Geur: kaas

Gebruiksaanwijzing

Kroketten bakken op 180°C – 8 min voor diepvries - 5 min voor ontdooide kroketten

Ontdooide kroketten niet meer invriezen.

AMBACHTELIJKE KAASKROKETTEN

EAN 54 200532 0150 9

TECHNISCHE FICHE – 03/03/2020

Verpakking en opslag

Materiaal verpakking: plastic + karton: 25 st/zak - 6 zakken/karton = 150 st/karton

Productinfo op verpakking: productnaam, inhoud, lotnummer, THT- datum (productie + 365 dagen), ingrediënten en allergenen

Houdbaarheid: dag van productie + 365 dagen met in acht name van geconditioneerde en hygiënische correcte omstandigheden en temperatuur van max -18°C

Traceerbaarheid: via het lotnummer kan de traceerbaarheid tot op niveau van grondstoffen worden gegarandeerd.

Microbiologische gegevens

Totaal aëroob kiemgetal bij 22°C: 10e8

Melkzuurbacteriën: 10e7

Gisten: 10e6

Schimmels: geen visuele schimmelvorming

Sulfietreducerende anaeroben: 10e5

GMO

Het product is GMO vrij.