

AMBACHTELIJKE KAASKROKETTEN

EAN 54 200532 0150 9

TECHNISCHE FICHE – 05.01.2015

Ingrediënten: water, tarwebloem (gluten), plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad), kaas (18%) (emmenthaler, gruyère, belegen kaas, parmesan, reypenaer), melkpoeder, room, eigeel, gemengde kruiden & specerijen, zout, suiker, rijstzetmeel, tarwezetmeel (gluten), sojabloem, gist, stabilisator: E450- E451-E452-E460-E462, antioxidant E300-E301, voedingszuur: E330-E331, emulgatoren: E471 (soja), weipoeder (melk), aroma's, kleurstof: E160a.

ALLERGENEN: GLUTEN, SOJA, LACTOSE, EI, MELK

GEMAAKT IN EEN BEDRIJF DAT SCHAALDIEREN, GLUTEN, SOJA, LACTOSE, VIS, EI, SELDER VERWERKT

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1080 kJ 260 kcal
Koolhydraten	21,4 g
- Waarvan suikers	3,0 g
Vetten	14,9 g
- Waarvan verzadigd	8,28 g
Proteïnen	9,1 g
Zout	1,46 g

AMBACHTELIJKE KAASKROKETTEN

EAN 54 200532 0150 9

TECHNISCHE FICHE – 05.01.2015

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: ovaal

Gewicht: 80 gr

Kleur: paneermeel wit

Geur: kaas

Gebruiksaanwijzing

Kroketten bakken op 180°C – 8 min voor diepvries – 6 min voor ontdooide kroketten

Ontdooide kroketten niet meer invriezen.

AMBACHTELIJKE KAASKROKETTEN
EAN 54 200532 0150 9
TECHNISCHE FICHE – 05.01.2015

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 kiemgetal: 107

Enterobacteriaceae: 105

Coliformen: 102

Salmonella: afwezig

L.monocytogenes: <10

GMO

Het product is GMO vrij.