

LUXE GARNALENKROKET

EAN 54 200532 0743 3

TECHNISCHE FICHE – 10.09.2019

Ingrediënten: 40% garnalen (schaaldieren), water, bisque [water, garnalen (schaaldieren), tomaat, ajuin, wortel, selderij, wijn, olijfolie, specerijen, zout], tarwebloem, eiwit, boter (melk), paneermeel ((tarwebloem), zout, gist, paprikapoeder, kurkumapoeder), rijstzetmeel, melkpoeder, eigeel, zout, gelatinepoeder, kruiden en specerijen

Kan sporen bevatten van: vis, soja, mosterd, weekdieren

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	965 kJ 230 kcal
Koolhydraten	25,6 g
- Waarvan suikers	3,29 g
Vetten	10,6 g
- Waarvan verzadigd	3,0 g
Proteïnen	7,3 g
Zout	1,6 g

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	-

LUXE GARNALENKROKET

EAN 54 200532 0743 3

TECHNISCHE FICHE – 10.09.2019

Specifieke bewaaromstandigheden

Houdbaarheid

	Eenheid	Minimum	maximum
Houdbaarheid na productie	Dagen		480
Houdbaarheid bij levering	Dagen	250	
Temperatuur bij levering	°C	-15°C	-22°C
Temperatuur van bewaren	°C	-18°C	-18°C
Bewaaromstandigheden na openen	De kroketten diepgevroren bakken. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Open verpakkingen bewaren in de diepvries bij -18°C		

Organoleptische kenmerken

Uitzicht/beschrijving	Gepaneerde kroketjes
Smaak	Garnalen
Geur	Garnalen
Textuur	Smeuïge pâte met garnalen

Bereidingswijze

Bak de diepgevroren kroketten gedurende 8-9 minuten in een voorverwarmde friteuse op 170°C.

Bak niet teveel kroketten tegelijk.

Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

LUXE GARNALENKROKET
EAN 54 200532 0743 3
TECHNISCHE FICHE – 10.09.2019

Logistiek

Aantal kroketten per primaire verpakking	24
Aantal primaire verpakkingen per omverpakking	6
Aantal secundaire verpakkingen per pallet	40

GGO's en ingrediënten afkomstig van de GGO's (conform de geldende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de geldende EU verordening(en).

Voorwerpen in contact met levensmiddel (volgens verordeningen (EG) n°1935/2004 en 10/2011)

De producent garandeert dat het product voldoet aan Verordeningen (EG) n° 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen.