

SALADE SURIMI

EAN 54 200532 00001 6

TECHNISCHE FICHE – 17/02/2017

Ingrediënten: geëmulgeerde saus (plant.olie, eigeel, water, azijn, suiker, zout, specerijenextract, stabilisator: E412, E415; antioxidant: E385), surimi 40% (witte vis, suiker, stabilisator E339, tapiocazetmeel, tarwezetmeel, maïszetmeel, bevochtigingsmiddel E420, stabilisator (E407, E339), witte wijn, kipeiwitpoeder, krabaroma, smaakversterker (E640), kleurstof E120), ei, krabvlees 7%, krabaroma, kruiden en specerijen, bewaarmiddel: E202, E211; voedingszuur: E330; Smaakversterker: E621.

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

Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	+
Eieren en producten op basis van eieren	+
Vis en producten op basis van vis	+
Aardnoten (pinda's) en producten op basis van aardnoten	-
Soja en producten op basis van soja	+
Melk- en melkproducten	?
Schaalvruchten d.w.z. amandelen, hazelnoten, walnoten, cachewnoten, pecanoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten en producten op basis van schaalvruchten	-
Selderij en producten op basis van selderij	+
Mosterd en producten op basis van mosterd	+
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwaveloxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/ kg of 10 mg/l uitgedrukt al SO ₂	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	?

Organoleptische eigenschappen

Kleur	Geel wit
Geur	Vis krab geur
Smaak	Typische krab geur

SALADE SURIMI

EAN 54 200532 00001 6

TECHNISCHE FICHE – 17/02/2017

Consistentie	Elastisch, smeerbaar
--------------	----------------------

Opslagcondities

Koeltemperatuur	0-4°C
Houdbaarheid	35 dagen na productie - min 21 dagen bij aanlevering; in originele gesloten verpakking en gekoeld bij ten hoogste 0 tot 4°C.

Aanleveringscondities

Verpakking	Kunststof potten 1,250 Kg . Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor het verpakken van levensmiddelen. Europese verordening 1935/2004
Omverpakking	Kunststof bakken
Pallet, kooi, kar.	Euro pallet
Aanleveringstemperatuur	0-4°C

Microbiologische gegevens

	Doel	Tolerantie	THT
Aëroob kiemgetal	100 000	1 000 000	10 000 000
Melkzuurbacteriën	10 000	100 000	10 000 000
Gisten	10 000	100 000	1 000 000
Schimmels	1 000	10 000	10 000
Salmonella / 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes / 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g