TRAICAR BV
Industriezone 441-443
Rijksweg 51 - 2870 Puurs - België
Tel +32 3 290 01 48

kwaliteit@traicar.be

BE B104169 EG

BE VE104169 EG

CULINAIRE KROKETTEN QUALITÉ SUPÉRIEURE

GASTRONELLO®

RAPPORT DE SPECIFICATIONS
CROQUETTES ARTISANALES AU FROMAGE GIVANA XL

1. CARACTÉRISTIQUES TYPIQUE DU PRODUIT

1.1. Nom du produit: CROQUETTES ARTISANALES AU FROMAGE GIVANA XL

1.2. Mode d'emploi: Conseils de cuisson: ne pas dégeler les croquettes /
La température de l' huile ou graisse à 175° C.

1.3. Tableau emballage:

1994	**Unité / Ravier**	16 x 80 g surgelées
	Code ean	5425028479945
	Nomenclature produits	21069098
	Poids net / brut	1280g/1338g
KAAS EF/BS 80GR	**Temps de cuisson**	cuisson: ± 7 min

2. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Conformément au RÈGLEMENT européen (UE) no. 1169/2011 sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées du 25.05.2011.

Ingredients:Eau, mix de fromage 22% (LAIT, sel, levain, présure, colorant: E160b(ii)), farine de BLÉ, chapelure (contient du BLÉ), amidon de riz, jaune d'ŒUF (fermiers), BEURRE, blanc d'ŒUF (fermiers), LAIT, farine de riz, sel, gélatine de bœuf, poivre.

Contient: gluten (blé), œuf, lait (lactose incl.)

3. VALEUR NUTRITIONNELLE (/ 100G)

Kjoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel	fibre diététique
851,33	203,16	11,51	7,24	15,20	1,22	9,29	0,99	0,42

TRAICAR BV
Industriezone 441-443
Rijksweg 51 - 2870 Puurs - België
Tel +32 3 290 01 48

kwaliteit@traicar.be

BE B104169 EG

BE VE104169 EG

CULINAIRE KROKETTEN QUALITÉ SUPÉRIEURE

GASTRONELLO®

4. CONDITIONS DE STOCKAGE/DUREE DE CONSERVATION

Conserver à -18°C / DLUO 16 Mois à compter de la date production

5. VALEURS MICROBIOLOGIQUES

Source règlementation UE 2073/2005

Valeurs microbiologiques

Paramètre	Production	DLUO
Totaux aérobies	3 x 10^4	3 x 10^6
Bacéries lactiques	3 x 10^3	3 x 10^7
Levures	3 x 10^3	3 x 10^5
Moisissures	3 x 10^3	Non visiblement présent
E.coli beta glucuronidase positif	< 50	< 50
Bacillus cereus	3 x 10^3	1 x 10^5
Salmonelles	Absent dans 25 grammes	
Lysteria Monocytogenes	Absent dans 25 grammes	100

Lorsque les bactéries lactiques à la fin de la durée de conservation dépasse la ligne directrice de 10^7 ufc / g ne doit être rejectée si on constate que l'odeur ou le goût ont de déviations.

6. PRESENCE D'OGM

Sur la base des déclarations écrites des fournisseurs de matières premières et auxiliaires, TRAICAR BV déclare que ce produit n'a pas été fabriqué avec des matières premières génétiquement modifiées ou des matières auxiliaires, dépassant le seuil légal de 0,9% de contamination croisée imprévue ou techniquement imprévisible. Par conséquent, il n'y a aucune obligation d'étiquetage pour ce produit en ce qui concerne les OGM.

7. MATERIEL D'EMBALLAGE

Conforme à la déclaration de conformité aux règlements CE n ° 1935/2004 et n ° 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

La spécification du produit a étés rédigée aux mieux de nos possibilités en connaissance de base des données disponibles à la date de rédaction du document.Ces données sont liées aux processus de production, aux déclarations des fournisseurs, à la littérature et aux spécifications des matières premières.La responsabilité du fait des produits se limite à la responsabilité civile. La spécification est donc purement informative et ne peut en aucun cas être utilisée comme garantie exécutoire.