

**FOTO**



**PRODUCT IDENTIFICATIE**

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Artikelcode               | 2504283   |
| Benaming                  | BELGIAN SAUSAGE ROLL<br>Worstenbroodje (frikandelrol)                               |
| Product beschrijving      | High quality puff pastry roll filled with a mixed meat sausage of chicken and pork. |
| Fysische toestand         | Diepvries, Klaar om te bakken   |
| Merknaam                  | Panesco   |
| EAN-code                  | 5412632638004   |
| Verkoopseenheid           | Karton  |
| Stuks per verkoopseenheid | 1 Karton = 50 Stuks   |

**INGREDIËNTEN**

worst (41%) (separatorvlees (kip) (47%), water, paneermeel (TARWEBLOEM, water, zout, gist), spek (varkensvlees) (9%), collageen (kip) (9%), zout, SOJA eiwithydrolysaat, specerijen, TARWEZETMEEL, ui, uipoeder, emulgator (trifosfaten), smaakversterker (natriumglutamaat), verdikkingsmiddel (xanthaangom), suiker), TARWEBLOEM, water, palmvet, gist, raapzaadolie, suiker, geijodeerd zout (zout, kaliumjodaat), emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), Citroensapconcentraat, gluten (TARWE), zout, meelverbeteraar (ascorbinezuur).

Kan sporen bevatten van: eieren, melk, noten.

**FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK**

|   | Gewicht       | Lengte         | Diameter          |
|---|---------------|----------------|-------------------|
| 1 | 169 g +/- 5 g | 18 cm +/- 1 cm | 3,5 cm +/- 0,5 cm |

**GEBRUIKSAANWIJZING**

|                            |  |             |                           |
|----------------------------|--|-------------|---------------------------|
| Specifieke bewaarcondities | Te bewaren bij -18 °C<br>Na ontdooiing niet opnieuw invriezen  |             |                           |
| Houdbaarheid na productie  | 6 maand(en)  |             |                           |
|                            | Tijd   | Temperatuur | Opmerkingen               |
| Ontdooien                  | 30 min   | 22 °C       |                           |
| Bakken                     | 30 - 32 min  | 170 °C      | Oven voorverwarmen 170 °C |
| Serveertips en suggesties  | Voor het bakken: doreren met ei en insnijdingen geven.<br>Na afbakken ongekoeld 12 uur verkoopbaar voor directe consumptie |             |                           |



**GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE**

|                             | 100 g (of 100 ml)   | 1 Stuk (169 G)      |
|-----------------------------|---------------------|---------------------|
| Energie                     | 1.188 kJ - 285 kcal | 2.008 kJ - 481 kcal |
| Vetten                      | 16 g                | 28 g                |
| waarvan verzadigde vetzuren | 7,1 g               | 12 g                |
| Koolhydraten                | 25 g                | 42 g                |
| waarvan suikers             | 2,6 g               | 4,3 g               |
| Vezels                      | 1,4 g               | 2,3 g               |
| Eiwitten                    | 8,5 g               | 14 g                |
| Zout                        | 1,5 g               | 2,5 g               |

De voedingswaarden worden berekend op basis van de waarden uit de grondstofspecificaties.

**ALLERGENEN**

|   | Aanwezig in product | Mogelijke kruiscontaminatie |
|---|---------------------|-----------------------------|
| Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen  |                     |                             |
| <i>tarwe</i>  | +                   |                             |
| <i>rogge</i>  | -                   | +                           |
| <i>gerst</i>  | -                   | +                           |
| <i>haver</i>  | -                   | +                           |
| <i>spelt</i>  | -                   | +                           |
| <i>kamut</i>  | -                   | +                           |
| Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren   | -                   | -                           |
| Eieren en producten op basis van eieren   | -                   | +                           |
| Vis en producten op basis van vis   | -                   | -                           |
| Aardnoten en producten op basis van aardnoten   | -                   | -                           |
| Soja en producten op basis van soja   | +                   |                             |
| Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)   | -                   | +                           |
| Noten, namelijk amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> ), walnoten ( <i>Juglans regia</i> ), cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamianoten ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) en producten op basis van noten |                     |                             |
| <i>amandelen</i>  | -                   | +                           |
| <i>hazelnoten</i>   | -                   | +                           |
| <i>walnoten</i>   | -                   | -                           |
| <i>cashewnoten</i>  | -                   | -                           |
| <i>pecannoten</i>   | -                   | -                           |
| <i>paranoten</i>  | -                   | -                           |
| <i>pistachenoten</i>  | -                   | -                           |
| <i>macadamianoten</i>   | -                   | -                           |
| Selderij en producten op basis van selderij   | -                   | -                           |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Mosterd en producten op basis van mosterd  | - | - |
| Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad  | - | - |
| Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO <sub>2</sub> moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten | - | - |
| Lupine en producten op basis van lupine  | - | - |
| Weekdieren en producten op basis van weekdieren  | - | - |

### DIEETINFORMATIE

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Geschikt voor vegetariërs | Neen |
| Geschikt voor veganisten  | Neen |
| Halal Certified           | Neen |
| Kosher certified          | Neen |

\*Geschikt voor vegetariërs/veganisten is gebaseerd op de aanwezige ingrediënten en houdt geen rekening met mogelijke kruisbesmetting.

### DUURZAAMHEID

Round Sustainability Palm Oil (RSPO)

Segregated (SG)

### VERPAKKING (Buitenafmetingen)

#### Primaire verpakking

| Beschrijving | Materiaal | Kleur | Gewicht | Afmetingen      | Aantal verpakkingen | Aantal stuks / verpakking |
|--------------|-----------|-------|---------|-----------------|---------------------|---------------------------|
| foliezak     | HDPE 02   | Blauw | 23 g    | 590 mm x 880 mm | 1                   | 50                        |

#### Secundaire verpakking

| Beschrijving | Materiaal    | Kleur | Gewicht | Afmetingen               | Aantal verpakkingen | Aantal stuks / verpakking |
|--------------|--------------|-------|---------|--------------------------|---------------------|---------------------------|
| doos         | papier PAP22 | Wit   | 302,5 g | 395 mm x 296 mm x 143 mm | 1                   | 50                        |
| etiket       | papier PAP22 | Wit   | 3 g     | 300 mm x 105 mm          | 1                   | -                         |

#### Duurzaamheid

| Beschrijving | Certificaat | % Recycleerbaar | % Gerecycleerd | % Houtvezels |
|--------------|-------------|-----------------|----------------|--------------|
| foliezak     | -           | 100 %           | 0 %            | 0 %          |
| doos         | FSC 100%    | 100 %           | 100 %          | 0 %          |
| etiket       | FSC 100%    | 100 %           | 0 %            | 100 %        |

Al onze primaire verpakkingen die in direct contact komen met voedsel voldoen aan: REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004, COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 and COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011.

### PALLETISATIE

| Pallet Type                        | Europallet (120x80) |                        |    |
|------------------------------------|---------------------|------------------------|----|
| Nettogewicht Verkoopseenheid       | 8,5 kg              | Verkoopseenheid/laag   | 8  |
| Brutogewicht Verkoopseenheid       | 8,8 kg              | Lagen/pallet           | 10 |
| Totale pallethoogte (incl. pallet) | 158 cm              | Verkoopseenheid/pallet | 80 |

### MICROBIOLOGIE

|                                 | m | M               | THT (M)          |
|---------------------------------|---|-----------------|------------------|
| Totaal aerob mesofiel kiemgetal | - | 1.000.000 cfu/g | 10.000.000 cfu/g |
| Gisten                          | - | 1.000.000 cfu/g | 1.000.000 cfu/g  |
| Schimmels                       | - | 1.000 cfu/g     | 1.000 cfu/g      |
| E. coli                         | - | 1.000 cfu/g     | 1.000 cfu/g      |
| Bacillus cereus                 | - | 1.000 cfu/g     | 1.000 cfu/g      |
| Staphylococcus aureus           | - | 1.000 cfu/g     | 1.000 cfu/g      |
| Listeria monocytogenes          | - | 100 cfu/g       | 100 cfu/g        |

### GMO-VRIJ VERKLARING

Wij verklaren hierbij dat de producten die wij leveren geen genetisch gemodificeerde organismen bevatten en dat ze niet van genetisch gemodificeerde gewassen zijn verkregen. Onze producten voldoen aan de regelgevingen (EG) 1829/2003 en (EG) 1830/2003, en derhalve behoeven ze geen additionele etikettering.

### IONISERENDE STRALING

Het product heeft geen ioniserende behandeling ondergaan.

### VERKLARING

Wij verklaren dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese levensmiddelenwetgeving. Aspecten als variaties in grondstoffen en beschikbaarheid kunnen de samenstelling van het product enigszins beïnvloeden. We behouden ons het recht voor om aanpassingen aan het product en de specificatie aan te brengen als onderdeel van technologische vooruitgang, productontwikkeling en een verandering in de ingrediënten of in de wetgeving. De informatie is naar ons beste weten up-to-date en correct.