

The Smiling Cook - Penne (2,5 kg)

The Smiling Cook



Voorgekookte en diepgevroren Penne (100% al dente)



EAN:
5413835620506 (CE)
5413835622500 (HE)

Artikelnummer: A3
TM: BE

Omschrijving

Penne heeft de vorm van langwerpige buisjes, die aan de uiteinden schuin zijn afgesneden. Ze hebben een geribde buitenkant. Voor de bereiding is gehard tarwegriesmeel (het zogenaamde Durum Wheat Semolina) gebruikt. De Penne wordt geolied, licht gezouten en vervolgens 100% al dente voorgekookt. Na het kookproces wordt de Penne los IQF ingevroren.

De Penne is uitstekend te combineren met de sauzen uit het assortiment van The Smiling Cook. Zo kan iedereen in een handomdraai een heerlijk pastagerecht serveren.

De Penne van The Smiling Cook is niet met ei bereid en kan dus ook in een veganistisch gerecht worden geserveerd.

Recepten



[Penne Arrabiata met Spekblokjes](#)

Links



[The Smiling Cook](#)
[MAQS Food Group \(NL\)](#)

Herkomst

Land van herkomst: Duitsland

Wettelijke naam: Penne (2,5 kg)

Ingrediënten

51.2% harde tarwegriesmeel, 47.8% water, 0.5% zonnebloemolie, 0.5% zout

*Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

The Smiling Cook - Penne (2,5 kg)

Ingrediënten in tabel

harde tarwegriesmeel	51.2%
water	47.8%
zonnebloemolie	0.5%
zout	0.5%

GMO-vrij: Ja
Doorstraald: Nee

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd o		
				glutenbevattende granen	-
				tarwe	-
				rogge	-
				gerst	-
				haver	-
				spelt	-
				khorasantarwe	-
				schaaldieren	-
				ei	-
				vis	-
				pinda's	-
				soja	+/-
				melk	-
				noten	-
				amandelen	-
				hazelnoten	-
				walnoten	-
				cashewnoten	-
				pecannoten	-
				paranoten	-
				pistachenoten	-
				macadamianoten	-
				selderij	-
				mosterd	-
				sesam	-
				sulfiet (E220 - E228)	-
				lupine	-
				weekdieren	-

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	764 / 180
Vetten	1.1 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.1 g
Koolhydraten	34.8 g
waarvan suikers	0.4 g
Eiwitten	6.1 g
Zout	0.5 g

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Veganistisch	Ja	n.v.t
Vegetarisch	Ja	n.v.t
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t
Bevat lactose	Nee	n.v.t
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t

Bereidingswijze

Wokken

De diepgevroren pasta rechtstreeks verwerken in saus of in wok.

Verwarmen

De diepgevroren pasta gedurende 30 sec. opwarmen in kokend ($\pm 95^{\circ}\text{C}$) licht gezouten water.

Combi steamer

De diepgevroren pasta gedurende ca. 4 minuten bij 100°C "stomen" in een combisteamer.

Geen bereiding noodzakelijk

in pastasaldes: product laten ontdooien, afspoelen onder lauw water, laten uitlekken en ingrediënten toevoegen.

Sensorische kenmerken

Smaak	Typische pastasmaak, zonder bijmaak
Geur	Typische pastageur, zonder vreemde reuk
Kleur	Typische geelachtige pastakleur
Textuur	Al dente, elastisch

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	diepvries	-18°C	18 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	diepvries	-18°C	6 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	vanaf productie 18 maanden in de originele gesloten verpakking bij -18°C. Na ontdooiing niet meer invriezen.		
Conserveringsmethode	Diepvries		
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Na ontdooiing niet meer invriezen.		
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	Linksonder op het etiket.		

Microbiologische sets

grenswaarde

Aerob kiemgetal	< 1000000	kve/g
Bacillus cereus	< 10000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 1000	kve/g
Coagulase positieve Staphylococci	< 1000	kve/g
Escherichia coli	< 100	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Salmonella	Afwezig in 25	g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 5413835620506 - The Smiling Cook - Penne (2,5 kg)
Handelseenheid - 5413835622500 - The Smiling Cook - Penne (4 x 2,5 kg)

Logistieke details

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

The Smiling Cook - Penne (2,5 kg)

Consumenteneenheid

Artikelnaam	The Smiling Cook - Penne (2,5 kg)
Korte naam	
EAN	5413835620506
Artikelnummer fabrikant	A3
Intrastat-code	19023090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	zak (320mm x 260mm x 8mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	2.5 kg
Netto gewicht	2.5 kg
Bruto gewicht	2.5 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	1 x 2.5 kg
Aantal porties in verpakking	1
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	5413835622500
Artikelnummer fabrikant	A3
Verpakking (LxBxH)	doos (388mm x 288mm x 296mm)
Netto gewicht	10 kg
Bruto gewicht	10.35 kg
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	4

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1900mm)
Netto gewicht	480 kg
Bruto gewicht	521 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	48
Dozen per laag	8
Aantal lagen op pallet	6

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

The Smiling Cook - Penne (2,5 kg)

Verpakkingsmateriaal

zak (320mm x 260mm x 8mm)		
HDPE	8 g	recyclebaar
doos (388mm x 288mm x 296mm)		
Karton, hard	340 g	recyclebaar
Polyethyleen	10 g	recyclebaar
euro pallet (1200mm x 800mm x 1900mm)		
Hout	25 kg	recyclebaar

Contactgegevens

The Smiling Cook
Turnhoutsebaan 49, 3290 Diest

Consumenten service
www.thesmilingcook.com
stijn@dlistfood.com
0032 13 35 10 09

Specificatie laatst gewijzigd op 2023-02-17 door de producent.

Specificatie laatst goedgekeurd op 2023-02-17 door de producent.

v1.5.3 prodpp1692951dl2exly1ln1

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).