

Kroketterij De Bourgondiër Rundvlees Ovenkroket 20x100g

De Bourgondiër



De Oven Rundvleeskroketten van Kroketterij De Bourgondiër zijn bereid volgens traditioneel recept, met speciaal geselecteerd draadjesvlees. Royaal gevuld, vol van smaak en minstens zo krokant als uit de frituur. Geschikt voor de (professionele) oven.



EAN: 8710861094460 (CE)
TM: NL

Artikelnummer: 9446

Omschrijving

De Oven Rundvleeskroketten van Kroketterij De Bourgondiër zijn bereid volgens traditioneel recept, met speciaal geselecteerd draadjesrundvlees. Rijk gevuld, vol van smaak en minstens net zo krokant als uit de frituur. Geschikt voor de (professionele) oven.

Certificaten



RSPO Supply Chain: RSPO SG. Certificaat nummer: CU RSPO SCC-845968.

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: Rundvleesovenkroket, voorgefrituurd, diepvries

Ingrediënten

water, 24% rundvlees, paneermeel (tarwebloem, volkorentarwemeel, zonnebloemolie, water, zout, gist), tarwebloem, plantaardige oliën (palm, raap, zonnebloem), roomboter (melk), aroma's (melk, tarwe, selderij), rundergelatine, lactose, zout, verdikkingsmiddel: E466, gedroogde glucosestroop, caseïnaat, suiker, invertsuikerstroop, dextrose, tarwe-eiwit, suikerstroop, kleurstof: E150c, groentepoeder (knoflook, ui, peterselie), smaakversterker: E621, kruiden en specerijen

24% rundvlees komt overeen met 16% gekookt rundvlees. "E"-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen.

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

Ingrediënten in tabel

| | | |
|---|-----|-----------|
| water | | |
| rundvlees | 24% | |
| paneermeel | | |
| tarwebloem | | |
| volkorentarwemeel | | |
| zonnebloemolie | | |
| water | | Nederland |
| zout | | Nederland |
| gist | | |
| tarwebloem | | |
| plantaardige oliën (palm, raap, zonnebloem) | | |
| roomboter (melk) | | |
| aroma's (melk, tarwe, selderij) | | |
| rundergelatine | | |
| lactose | | |
| zout | | |
| verdikkingsmiddel: E466 | | |
| gedroogde glucosestroop | | |
| caseïnaat | | |
| suiker | | |
| invertsuikerstroop | | |
| dextrose | | |
| tarwe-eiwit | | |
| suikerstroop | | |
| kleurstof: E150c | | |
| groentepoeder (knoflook, ui, peterselie) | | |
| smaakversterker: E621 | | |
| kruiden en specerijen | | |
| GMO-vrij: Ja | | |
| Doorstraald: Nee | | |

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

Allergenen

| Met + | Kan sporen bevatten +/- | Zonder - | Niet aangeleverd 0 |
|-------------------------|----------------------------|-------------|--------------------------------------|
| glutenbevattende granen | | + | pinda's - pistachenoten - |
| tarwe | | + | soja - macadamianoten - |
| rogge | | - | melk + selderij + |
| gerst | | - | noten - mosterd - |
| haver | | - | amandelen - sesam - |
| spelt | | - | hazelnoten - sulfiet (E220 - E228) - |
| khorasantarwe | | - | walnoten - lupine - |
| schaaldieren | | - | cashewnoten - weekdieren - |
| ei | | - | pecannoten - |
| vis | | - | paranoten - |

Voedingswaarde

| | Product | | |
|-----------------------------|-------------|-----------------|---------|
| | Per 100 (g) | Per portie (0) | RI*/GDA |
| Energie (kJ/kcal) | 1058 / 254 | 1058 / 254 | 13% |
| Vetten | 16 g | 16 g | 23% |
| waarvan verzadigde vetzuren | 6.6 g | 6.6 g | 33% |
| Koolhydraten | 18 g | 18 g | 7% |
| waarvan suikers | 1.4 g | 1.4 g | 2% |
| Vezels | 1.9375 g | 0 g | 0% |
| Eiwitten | 8.5 g | 8.5 g | 17% |
| Zout | 1.3 g | 1.3 g | 22% |

Voedingswaarden zijn van toepassing op onbereid product.

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

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 |
|------------------------|-----|-----------------|
| Bevat glutamaat | Ja | n.v.t |
| Bevat lactose | Ja | n.v.t |
| Bevat rundvlees | Ja | n.v.t |
| Bevat kip en gevogelte | Nee | n.v.t |
| Bevat varkensvlees | Nee | n.v.t |

Bereidingswijze

Bakken in oven

Professionele heteluchtoven: Oven voorverwarmen op 215°C, indien mogelijk de ventilator op de hoogste stand, 0% vocht. Leg de kroketten uit de vriezer (bij voorkeur) op een rooster. Plaats het rooster in het midden van de oven. Verwarm de kroketten 13-15 minuten. Haal de kroketten uit de oven en laat ze minimaal 2 minuten rusten voor een optimaal krokant resultaat. Afhankelijk van de oven kan de bereidingstijd variëren. Wij adviseren u graag voor de exacte bereiding in uw oven. Kijk op www.vangeloven.com of neem contact met ons op. Product is niet geschikt voor frituurbereiding.

Airfryer

Airfryer voorverwarmen op 200°C. Maximale hoeveelheid: 6 kroketten. Verwarm de kroketten ca. 12 minuten op 200°C en laat ze 2 minuten rusten voor een optimaal krokant resultaat.

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 | 12 maand(en) |
| <i>Opmerking: Ten minste houdbaar tot einde: zie zijkant verpakking</i> | | | |
| ontvangst grossier | diepvries | -18°C | 4 maand(en) |
| <i>Opmerking: THT bij levering</i> | | | |
| opslag klant | diepvries | -6°C | 1 weken |
| <i>Opmerking:</i> | | | |
| opslag klant | diepvries | -12°C | 1 maand(en) |
| <i>Opmerking:</i> | | | |
| Algemene opmerking bij alle bewaarcondities | Product niet ontdooien. | | |
| Conserveringsmethode | Diepvries | | |
| Gebruiksaanwijzingen op etiket | | | |
| Bewaarinstructies op etiket | | | |
| Type houdbaarheidsdatum | | | |
| Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking | | | |

Microbiologische sets

| op THT/TGT | | | |
|------------------------|---------------|--|-------|
| Totaal kiemgetal | < 1000000 | | kve/g |
| Enterobacteriaceae | < 10000 | | kve/g |
| Salmonella | Afwezig in 25 | | g |
| Listeria monocytogenes | < 100 | | kve/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](#).

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8710861094460 - Kroketterij De Bourgondiër Rundvlees Ovenkroket 20x100g

Logistieke details

Consumenteneenheid

| | |
|---------------------------------------|---|
| Artikelnaam | Kroketterij De Bourgondiër Rundvlees Ovenkroket 20x100g |
| Korte naam | |
| EAN | 8710861094460 |
| Artikelnummer fabrikant | 9446 |
| Intrastat-code | 16029099 |
| EG-nummer | NL 231 EG, NL 266 EG |
| Verpakking (LxBxH) | doos (246mm x 216mm x 107mm) |
| E-teken | Ja |
| Netto inhoud | 2000 g |
| Netto gewicht | 2000 g |
| Bruto gewicht | 2137 g |
| Uitlekgewicht | |
| Aantal stuks x gewicht per stuk | 20 x 100 g |
| Aantal porties in verpakking | 20 |
| Minimaal aantal porties in verpakking | |
| Maximaal aantal porties in verpakking | |

Pallet

| | |
|---|---------------------------------------|
| Pallet (Pallet + belading) (DxBxH) | euro pallet (1200mm x 800mm x 1778mm) |
| Netto gewicht | |
| Bruto gewicht | |
| Aantal kleinere eenheden op deze pallet | 225 |
| Dozen per laag | 15 |
| Aantal lagen op pallet | 15 |

Verpakkingsmateriaal

doos (246mm x 216mm x 107mm)

| | | | |
|---------------|-----------|--------------------------|-------------|
| Golfkarton | 0.134 kg | 99% gerecycled materiaal | recyclebaar |
| Polypropyleen | 0.0007 kg | | recyclebaar |
| Papier | 0.0018 kg | | recyclebaar |

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

Contactgegevens

Van Geloven

Postbus 5047, 5004 EA Tilburg - Nederland - Berkebossenlaan 1, 2400 Mol - België

Klantenservice

www.vangeloven.com, www.bourgondiër.nl

Tel.: NL: +31 (0)13 - 46 40 680 / BE: +32 (0)14 - 829730

Specificatie laatst gewijzigd op 2022-05-02 door de producent.

Specificatie laatst goedgekeurd op 2022-05-02 door de producent.

v1.5.3 prodpp253739dl2exly1ln1

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