

# The Smiling Cook - Rigatone Glutenvrij portie 250 gr (16 x 250 gr)

The Smiling Cook



Perfect "al dente" gekookte glutenvrije pasta per portie van 250 gram verpakt.



- Glutenvrij



EAN: 5413835620728 (HE)  
TM: BE

Artikelnummer: A16-250/GF

## Omschrijving

Rigatone is buisvormige pasta, vergelijkbaar met Penne. Rigatone is iets groter en aan de uiteinden recht afgesneden. De buitenkant is geribbeld. De pasta is gemaakt van mais- en kikkererwtenmeel. Na het kookproces wordt de Rigatone los IQF en in stoomzakjes van 250gram verpakt.

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

De Rigatone van The Smiling Cook is zowel geschikt voor een glutenvrij als voor een veganistisch gerecht.

## Links



The Smiling Cook  
MAQS Food Group (NL)

## Herkomst

Land van herkomst: Duitsland

Wettelijke naam: Rigatone Glutenvrij portie 250 gr (16 x 250 gr)

## Ingrediënten

52.6% mais- en kikkererwtenmeel, 47.4% water, mono- en diglyceriden van vetzuren (emulgator)

*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

mais- en kikkererwtenmeel	52.6%
water	47.4%
mono- en diglyceriden van vetzuren (emulgator)	

GMO-vrij: Ja  
 Doorstraald: Nee

### Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0		
				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)	819 / 193
Vetten	1.3 g
waarvan verzadigde vetzuren	0.3 g
Koolhydraten	41.5 g
waarvan suikers	0.6 g
Vezels	1.2 g
Eiwitten	3.4 g
Zout	< 0.05 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
Bevat gluten	Nee	Glutenvrij
Veganistisch	Ja	n.v.t
Vegetarisch	Ja	n.v.t
Bevat glutamaat	Nee	n.v.t
Bevat kip en gevogelte	Nee	n.v.t
Bevat lactose	Nee	n.v.t
Bevat rundvlees	Nee	n.v.t
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t

## Bereidingswijze

Magnetron

gesloten stoomzakje vanuit diepvries in microgolf (1800W) gedurende 90 sec. opwarmen

## Sensorische kenmerken

smaak	zoals mais en een beetje kikkererwten, zonder bijmaak
Geur	geur van mais en een beetje kikkererwten, zonder vreemde reuk.
Kleur	donkergelige 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	Diepvries (<-18°C). Na ontdooien zijn de producten gekoeld 2 dagen houdbaar en mogen niet opnieuw worden ingevroren.		
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

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

Handelseenheid - 5413835620728 - The Smiling Cook - Rigatone Glutenvrij portie 250 gr (16 x 250 gr)

### Logistieke details

#### Handelseenheid

Artikelnaam	The Smiling Cook - Rigatone Glutenvrij portie 250 gr (16 x 250 gr)
Korte naam	Rigatone Glutenvrij portie 250 gr
EAN	5413835620728
Artikelnummer fabrikant	A16-250/GF
Intrastat-code	19023090
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	doos (388mm x 288mm x 181mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	4 kg
Netto gewicht	4 kg
Bruto gewicht	4.29 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	16 x 250 g
Aantal porties in verpakking	16
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

#### Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1800mm)
Netto gewicht	352 kg
Bruto gewicht	402.5 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	88
Dozen per laag	8
Aantal lagen op pallet	11

## Verpakkingsmateriaal

doos (388mm x 288mm x 181mm)

Karton, hard	290 g	recyclebaar
--------------	-------	-------------

euro pallet (1200mm x 800mm x 1800mm)

Hout	25 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

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 2023-02-21 door de producent.

---

v1.5.3 prodpp1692889dl2exly1ln1

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