

SPECIFICATIERAPPORT

AMBACHTELIJKE OLDSCHOOL OUDE BRUGSE KAASKROKET

1. PRODUCTTYPISCHE KENMERKEN

- 1.1. Product naam:** AMBACHTELIJKE OLDSCHOOL OUDE BRUGSE KAASKROKET
- 1.2. Gebruiksaanwijzing:** Bereidingswijze: kroketten niet ontdooien / olie of vet 175°C.
- 1.3. Tabel verpakkingen:**

| | | |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| 1866 | Eenheid / Ravier | 20 x 75 g diepvries |
| | Ean code | 5425028478665 |
| | Gewicht netto/bruto | 1500g/1558g |
| OLDBRUGKAA S 75 GR | Baktijd | baktijd: ± 8 min |

2. INGREDIËTENDECLARATIE

Conform Europese VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

Ingrediënten: water, Oud Brugge kaas 20% (MELK, zout, stremsel, fermenten, kleurstof: E16b(ii)), TARWEbloem, BOTER, paneermeel (TARWEbloem, zout, gist, paprikapoeder, kurkumapoeder), rijstzetmeel, (scharrel)Eiwit, MELK, (scharrel)EIGEel, rijstmeel, zout, rundsgelatine, verdikkingsmiddel: methylcellulose, peper

Bevat: gluten (tarwe), ei, melk (incl. lactose)

3. NUTRITIONELE WAARDE (/ 100G)

| Kjoule | Kcal | Vet | Verzadigd vet | Koolhydraten | Suikers | Eiwitten | Zout |
|--------|--------|-------|---------------|--------------|---------|----------|------|
| 870,48 | 207,62 | 12,73 | 7,71 | 14,94 | 1,51 | 8,19 | 1,11 |

4. OPSLAGCONDITIES / HOUDBAARHEIDSTERMIJN

Bewaren op -18°C / THT 12 Maand(en) na productiedatum

5. MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN

Bron EU Verordening 2073/2005

Microbiologische richtwaarden

| Parameter | Productie | THT |
|-------------------------------------|--------------------|-----------------|
| Totaal aëroob psychotroof kiemgetal | 3×10^4 | 3×10^6 |
| Lysteria Monocytogenes | Afwezig in 25 gram | |
| Salmonella | Afwezig in 25 gram | |
| Melkzuurbacteriën | 3×10^2 | 3×10^7 |
| E.Coli | < 10 | < 50 |
| Staphylococcus aureus | 3×10^2 | 3×10^3 |

Wanneer de melkzuurbacteriën op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10^7 kve/g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer geur of smaakafwijkingen vastgesteld worden.

6. AANWEZIGHEID GGO'S

Op grond van schriftelijke verklaringen van leveranciers van zowel grondstoffen als hulpstoffen, verklaart TRAICAR BV dat dit product niet is geproduceerd met genetisch gemodificeerde grond- of hulpstoffen, waarbij de wettelijke drempelwaarde van 0,9 % van onvoorzien of technisch niet te voorzien kruisbesmetting werd overschreden. Voor dit product geldt bijgevolg geen etiketteringsverplichting wat betreft de GGO's.

7. VERPAKKINGSMATERIALEN

Conform verklaring van overeenstemming met EG verordening nr. 1935/2004 en nr. 10/2011 van het Europese Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Deze productspecificatie is naar best vermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspectificaties. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend.