

De Jong La Trappe Quadrupel bitterballen

De Jong



Ambachtelijke rundvleesragout op basis van een getrokken bouillon, gezette roux en trappistenbier omhuld met een dunne paneerlaag



EAN: 8712528100309 (CE)
TM: BE

Artikelnummer: 8215

Herkomst

Land van herkomst: Nederland

Wettelijke naam: De Jong La Trappe Quadrupel bitterballen

Ingrediënten

Ingrediënten: Runderbouillon (water, rundvlees), La Trappe Quadrupel 15% (water, **GERSTEMOUT (GLUTEN)**, hop, gist), rundvlees 12,5%, paneermeel (**TARWE, GLUTEN**), **TARWEBLOEM (GLUTEN)**, margarine (plantaardige vetten: palm, kokos, water, plantaardige olie: raapzaad, emulgator (E471), zuurteregelaar: **MELKZUUR (MELK, LACTOSE)**), doorhaalmiddel (water, **SOJABLOEM, TARWEZETMEEL (GLUTEN), TARWEBLOEM (GLUTEN)**, kipEiwit (EI), geleermiddel (E407a), stabilisatoren (E466, E508), verdikkingsmiddel (E415, E412)), ui, rundergelatine, **TARWEZETMEEL**, plantaardige EIwithydrolysaat (**SOJAHYDROLYSAAT**, plantaardige olie: zonnebloem), emulgator (E464), vlees premix (zout, glucosestroop, smaakversterker (E621), aroma's (E627, E631) (**TARWE, GLUTEN, SOJA**), kleurstof: karamel, specerijen), aroma (zout, smaakversterker (E621, E631), gedroogde glucosesiroop, suiker), zout, kruiden en specerijen (**SOJA, SELDERIJ**).

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)
Energie (kJ/kcal)	709 / 169
Vetten	6.2 g
waarvan verzadigde vetzuren	2 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	1.6 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	2.2 g
transvetzuren	0.4 g
Koolhydraten	19.2 g
waarvan suikers	1.6 g
Vezels	1.7 g
Eiwitten	8.3 g
Zout	1.2 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 glutamaat	Ja	n.v.t
Bevat koemelkeiwitten	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

Frituren
 Friteuse 175°C: ontdooid 2,5 minuten (max. 3 minuten), bevroren 5 minuten (max. 6 minuten). Bak in een normale frituurpan, niet meer dan 8 bitterballen tegelijk. De genoemde maximum bereidingstijd en baktemperatuur mogen niet worden overschreden. Let op: De bitterballen nooit gedeeltelijk ontdooid bakken. Bekend oneigenlijk gebruik: De eindverbruikers zouden de producten buiten de vriezer / koelcel kunnen bewaren. Ter voorkoming hiervan heeft Jong Food bv op de productspecificaties en op het product vermeld of het in de vriezer of koelcel bewaard dient te worden.

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	diepvries	-18°C - -18°C	1 jaar
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	diepvries	-18°C - -18°C	3 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
na opening	gekoeld	4°C - 7°C	48 uur
<i>Opmerking: Mits de T.H.T. datum niet is verlopen.</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Na ontdooiing NIET opnieuw invriezen!		
Conserveringsmethode	Diepvries		
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

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

Microbiologische sets

gemiddeld af productie

Enterobacteriaceae	< 5000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 500	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Gisten en schimmels	< 1000	kve/g
Aeroob kiemgetal	< 1000000	kve/g
Bacillus cereus	< 1000	kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Escherichia coli	< 50	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 - 8712528100309 - De Jong La Trappe Quadrupel bitterballen

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	De Jong La Trappe Quadrupel bitterballen
Korte naam	
EAN	8712528100309
Artikelnummer fabrikant	8215
Intrastat-code	16025095
EG-nummer	NL 731 EG
Verpakking (LxBxH)	doos (256mm x 260mm x 74mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	1.92 kg
Netto gewicht	1.92 kg
Bruto gewicht	2.12 kg
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	64 x 30 g
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1260mm)
Netto gewicht	346 kg
Bruto gewicht	382 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	180
Dozen per laag	12
Aantal lagen op pallet	15

Verpakkingsmateriaal

doos (256mm x 260mm x 74mm)

Golfkarton	156 g	recyclebaar
Papier, overig	12 g	niet recyclebaar

euro pallet (1200mm x 800mm x 1260mm)

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](#).

Specificatie laatst gewijzigd op 2022-01-25 door de producent.

v1.5.3 prodpp1684030dl2exly1ln1

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