

# 2000 10% Vleesbitterballen ca. 100x20g



Ad van Geloven

Bitterbal met een ragout van 10% gekookt paardenvlees, diepvries. Inhoud: ca. 100 x 20 gram. Voor de meest actuele productinformatie verwijzen we u naar de verpakking.

EAN: 8710861002007 (HE) TM: BE



## Basisgegevens

Productnaam	10% Vleesbitterballen
Wettelijke naam	Vleesbitterballen
Functionele naam	Diepvriessnacks
Variant	
Merk	Ad van Geloven
Targetmarket	BE

## Het verhaal

10% Vleesbitterballen  
Een vleesragoût in een fijne paneerlaag.

## Kenmerken

Kenmerk		Claim op etiket
Bevat glutamaat	Ja	n.v.t.
Bevat rundvlees	Ja	n.v.t.
Bevat kip en gevogelte	Nee	n.v.t.
Bevat lactose	Nee	n.v.t.
Bevat varkensvlees	Nee	n.v.t.

## Ingrediënten

Water, paardenvlees (15%)\*, paneermeel (**tarwe**bloem, volkorent**tarwe**meel, zonnebloemolie, gist, zout, water, **tarwe**zemelen, suiker, lijnzaad, margarine, moutextract (bevat **gerst**)), **tarwe**bloem, doorhaalvloeistof (water, **tarwe**meel, **tarwe**zetmeel, verdikkingsmiddelen: guargom, xanthaangom, zout), palmolie, **soja**-eiwithydrolysaat, rundergelatine, zout, kruiden en specerijen, verdikkingsmiddelen: E464, E466, aroma (bevat

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

**tarwe, soja**), smaakversterkers: E621, E631, **tarwe**vezel.

\*komt overeen met 10% gekookt paardenvlees.

Kan sporen van pinda bevatten. E-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen.

Vetgedrukte ingrediënten kunnen een allergische reactie veroorzaken bij mensen die hiervoor overgevoelig zijn.

### Ingrediënten in tabel

GMO-vrij:Ja, Doorstraald:Nee

## Herkomst

<b>Land van herkomst</b>	
<b>Land van productie</b>	Nederland

## Voedingswaarde

### Product

	Per 100 (g)	Per portie (20 g)	RI*/GDA
Energie	= 728 kJ	146 kJ	2 %
Energie	= 174 kcal	35 kcal	2 %
Vetten	= 8.4 g	1.7 g	2 %
Waarvan verzadigde vetzuren	= 4 g	0.8 g	4 %
Koolhydraten	= 18 g	3.6 g	1 %
Waarvan suikers	= 1.5 g	0.3 g	0 %
Eiwitten	= 6.4 g	1.3 g	3 %
Zout	= 2 g	0.4 g	6 %

\*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](#).

## Allergenen

Z = zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

### Wettelijke allergenen

glutenbevattende granen	M	amandelen	Z
tarwe	M	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	M	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorasantarwe	Z	pistachenoten	Z
schaaldieren	Z	macadamianoten	Z
ei	Z	selderij	Z
vis	Z	mosterd	Z
pinda's	K	sesam	Z
soja	M	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	Z	lupine	Z
noten	Z	weekdieren	Z

Kan sporen van {pinda} bevatten.

*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	6 maand(en)
<i>Opmerking: THT bij levering</i>			
opslag klant	diepvries	-12°C	1 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
opslag klant	diepvries	-6°C	1 weken
<i>Opmerking:</i>			
na ontdooien	gekoeld	4°C	48 uur
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities	Product niet in de verpakking ontdooien. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.		
Conserveringsmethode	Diepvries		
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			
Type houdbaarheidsdatum	Ten minste houdbaar tot einde		
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking	Zijkant		

## Bereidingswijze

Frituren	Verhit vet of olie tot 180°C. Baktijden: ontdooit 3 minuten, bevroren 4 minuten. Bak in een normale frituurpan niet meer dan 10 bitterballen tegelijk. De genoemde maximum bereidingstijd en baktemperatuur niet overschrijden.
----------	---

## Microbiologische sets

op THT/TGT

Totaal kiemgetal	< 1000000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 10000	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Listeria monocytogenes	< 100	kve/g

## Logistiek

### Logistieke hiërarchie

Handelseenheid - 8710861002007 - 2000 10% Vleesbitterballen ca. 100x20g

Pallet - 2000 10% Vleesbitterballen ca. 100x20g

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

## Logistieke details

### Handelseenheid

Artikelnaam	2000 10% Vleesbitterballen ca. 100x20g
Korte naam	
EAN	8710861002007
Artikelnummer fabrikant	2000
Intrastat-code	16029099
EG-nummer	NL 266 EG
Verpakking (LxBxH)	doos (299mm x 199mm x 102mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	2000 g
Netto gewicht	2000 g
Bruto gewicht	2119 g
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	100 x 20 g
Aantal porties in verpakking	100
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

### Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	<b>euro pallet (1200mm x 800mm x 150mm)</b>
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	144
Dozen per laag	16
Aantal lagen op pallet	9

## Contactgegevens

### Ad van Geloven

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

Klantenservice

[www.vangeloven.com](http://www.vangeloven.com)

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

Specificatie laatst gewijzigd op 2018-09-06 door de producent.

Specificatie laatst goedgekeurd op 2020-03-17 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar [info@PSinfoodservice.com](mailto:info@PSinfoodservice.com) of ga naar [www.PSinfoodservice.com](http://www.PSinfoodservice.com)

v1.4.8 prodpp867540dl2ly1ln1

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