

# Eindproduct - Saucijzenbroodjes afgestreken, diepvries

(versie 19, goedgekeurd op 23/07/2018)



**hart** DELICIOUS 

HART DELICIOUS BV  
Melbournestraat 15 | 1175 RM Lijnden | Netherlands  
T: +31 (0)20 659 7278 | W: www.hartdelicious.nl  
E: info@hartdelicious.nl | KVK: 64582981

## 1. Algemeen

Productnaam  
Artikelnummer  
Afbeelding van product

Saucijzenbroodjes afgestreken, diepvries  
EP00005005



## 2. Productkenmerken

Netto gewicht per basiseenheid	156 g
Lengte in mm	180
Breedte in mm	70
Aantal stuks per verpakkingseenheid	40
Aantal kartons per laag	8
Aantal lagen per pallet	8
Aantal verpakkingseenheden per pallet	64

## 3. Organoleptische kenmerken

Kleur: na afbakken volgens bereidingswijze goudbruin

Uiterlijk/vorm

langwerpig bovenplak

## 4. Ingrediëntendeclaratie

Ingrediëntendeclaratie

**Ingrediënten:** korstdeeg (**tarwebloem**, water, plantaardige olie (palm), zout, voedingszuur (E330), aroma, emulgator (E471), rode palmoleïne, kleur, palmolie stearine), saucijzenvulling (water, 10% varkensvlees, **tarwemeel**, 7% rundvlees, **ei**, zout, gehydrolyseerd plantaardig eiwit (maïs, **soja**), **tarwezetmeel**, plantaardige olie (palm), zetmeel (maïs), smaakversterker (E621), gist, extract (rund), smaakversterker (E621), plantaardig vet (palm), glucosestroop, **tarwebloem**, gemodificeerd zetmeel (maïs, aardappel), appelconcentraat, venkelzaad, kurkuma, komijnzaad, chilies, concentraat (paprika), kruidnagel, rijsmiddel (E450, E500), conserveermiddel (E202, E211), azijn, voedingszuur (E270), stabilisator (E415), verdikkingsmiddel (E412), room aroma, gember, **selderij**, natuu lijk aroma, gekarameliseerde suiker, maltodextrine, peterselie, **melkeiwit**, ui, koriander, peper, majoraan, tomaat, chilli, kardemom, foelie, nootmuskaat, knoflook), 1% **ei**, **eigeel**, voedingszuur (E330), conserveermiddel (E202).

Gemaakt in een bedrijf waar ook pinda's en noten worden verwerkt.

## 5. Voedingswaarden

Voedingswaarden

**Nutritionele waarden:**

Energetische waarde (/ 100g)	
kiloJoule	1213 kJ
kilocalorieën	291 kcal
Nutriënten (/100g)	

vetten	19 g
waarvan verzadigde vetzuren	9,4 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	5,4 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	2,0 g
koolhydraten	23 g
waarvan suikers	1,8 g
vezels	0,9 g
eiwitten	6,7 g
zout	1,6 g

## 6. Allergenen

### Allergenen

<u>Allergeen</u>	<u>In het product</u>	<u>Op de productielijn</u>	<u>In het bedrijf</u>
Tarwe	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Rogge	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Gerst	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Haver	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Spelt	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Kamut	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Schaaldieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Eieren	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Vis	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Pinda	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Soja	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Melk	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Amandelen	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Hazelnoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Walnoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Cashewnoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Pecannoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Paranoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Pistachenoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Macadamianoten	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Selderij	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Mosterd	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Sesamzaad	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Zwavel dioxide en sulfiet	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Lupine	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Weekdieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Lactose	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Cacao	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Glutamaat	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Kippenvlees	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Koriander	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Mais	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Peulvruchten	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Rundvlees	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Varkensvlees	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Wortel	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>

## 7. Verpakkingsgegevens

### 7.1 Zak Zak PE (blauw)

430x170x630/0,013

### 7.2 Omverpakking

Doos of k at  
 oos

Mate iaal  
 ka ton be kt

Afmetingen in mm  
 394x294x 60

### 7.3 Plakband Plakband

Doo zi htig

## 8. Levensovertuiging

Biologisch  
 Veganistisch  
 Vegetarisch

Nee  
 Nee  
 Nee

## 9. Microbiologische kenmerken

### 9.1 Ongebakken eindproduct (in kve/gram)

Aëroob kiemgetal  
 Escherichia coli  
 Enterobacteriaceae  
 Staphylococcus aureus  
 Salmonella

<5.000.000  
 <500  
 <5.000  
 <500  
 Afwezig in 0 g am

## 10. Opslagcondities

### Bij binnenkomst

De ozen i e t in e ie v ies laatsen.

### Bewaren

Die gev o en o slaan bij een tem e at van maximaal - g a en Cel i s.

### Bij gebruik

De gewenste hoeveelhei it e zak nemen. De zak zo gv l ig sl iten en e oos i e t te g in e ie v ies laatsen.

### Belangrijk

- Na ontdooien niet opnieuw invriezen
- Zorgvuldig omgaan met de producten om breuk en beschadiging te voorkomen.

## 11. Houdbaarheid vanaf productie

Houdbaarheid

9 maanden

Mits o geslagen volgens bovenstaande o slag on ities.

## 12. Bereidingsvoorschrift

Uit e ve akking halen en o e bak laten laatsen.

### 12.1 Ontdooien

Ontdooien

Ca. 90 minuten bij  $\pm 20^{\circ}\text{C}$

### 12.2 Strijken

Strijken

Evt. voo e twee e kee , voo het afbakken met eigeel.

### 12.3 Insnijden

Insnijden

Nvt.

### 12.4 Narijzen

Temperatuur rijstijd  
 Rijstijd relatieve vochtigheid  
 Rijstijd (vanuit diepvries)  
 Rijstijd (ontdood)

Nvt.  
 Nvt.  
 Nvt.  
 Nvt.

**12.5 Afbakken**

Temperatuur / baktijd roterende oven	± 210°C ca. 30 min
Temperatuur / baktijd hete lucht oven	± 185°C ca. 30 min
Temperatuur olie	Nvt.
Stoom	Nee
Schuif openen	na 3/4 van de baktijd

**12.6 Na Afbakken**

Na afbakken	Nvt.
-------------	------

**12.7 Algemene voorschriften***Algemeen*

De bovenstaande waarden zijn adviezen. Oordeel altijd op basis van uw eigen vakmanschap.

*Allergenen*

Voor voorkoming van besmetting met alle allergenen door tijdens het afbakken gebruik te maken van niet eerder gebruikt bakpapier.

*Producteigen materiaal*

Om te voorkomen dat producten met zoetgevooisde vulling (kersen, abrikozen, appel etc.) nat worden door vloeistoffen zoals takjes en/of pit(jes) bevatten en producten met vlees (kip) botjes bevatten.

*Suiker*

Afgezien van de houdbaarheid van het product, kan het voorkomen dat bij temperatuurschommelingen de suiker op de producten wit uitlaat.

**13. Bedrijfsgegevens**

Pocema heeft een NVWA erkenning onder nummer NL 3353 EG.

Pocema is sinds 2009 gecertificeerd en heeft een Skal certificering.

De producten die op Pocema geproduceerd zijn, zijn GMO vrij.

