

Eindproduct - Frikandelbroodjes XL afgestreken, diepvries

(versie 20, goedgekeurd op 10/12/2021)



1. Algemeen

Productnaam
Artikelnummer
Afbeelding van product

Frikandelbroodjes XL afgestreken, diepvries
EP406001XL



2. Productkenmerken

Netto gewicht per basiseenheid	177 g
Lengte in mm	180
Breedte in mm	70
Aantal stuks per verpakkingseenheid	45
Aantal kartons per laag	8
Aantal lagen per pallet	6
Aantal verpakkingseenheden per pallet	48

3. Organoleptische kenmerken

Kleur: na afbakken volgens bereidingswijze goudbruin

Uiterlijk/vorm langwerpig, ingesneden

4. Ingrediëntendeclaratie

Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: korstdeeg (**tarwe**bloem, water, bakkerszout, zout, plantaardige olie (palm, koolzaad), emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), voedingszuur (citroenzuur)), 37% kipfrikandel (kipseparatorvlees, water, paneermeel (**tarwe**), **tarwe**zetmeel, zout, specerijen, **tarwe**vezel, dextrose, groentenpoeder (ui), **soja**, antioxidant (natriumerythorbaat), voedingszuur (natriumcitraten), stabilisator (difosfaten)), 8% curry saus (suiker, komijnzaad, voedingszuur (**melk**zuur, citroenzuur), stabilisator (xanthaangom), verdikkingsmiddel (guarpitmeel), paprikapoeder, knoflook, kruidnagel, gember, venkelzaad, koriander, water, chilies, peper, kurkuma, appelconcentraat, zout, gemodificeerd maïszetmeel, azijn, tomatenpuree, conserveermiddel (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat)), 1% **ei**, **eigeel**, voedingszuur (citroenzuur), conserveermiddel (kaliumsorbaat).
Gemaakt in een bedrijf waar ook pinda's, noten en sesam worden verwerkt.

5. Voedingswaarden

Voedingswaarden

Gemiddelde voedingswaarden:

	per 100g
energie	
kiloJoule	1263 kJ
kilocalorieën	303 kcal
vetten	20 g
waarvan verzadigde vetzuren	8,8 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	0,1 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0,2 g

koolhydraten	23 g
waarvan suikers	4,0 g
vezels	1,2 g
eiwitten	6,7 g
zout	1,7 g

6. Allergenen

Allergenen

<u>Allergeen</u>	<u>In het product</u>	<u>Kruisbesmetting op productielijn</u>	<u>Kruisbesmetting in bedrijf</u>
Tarwe	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Rogge	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Gerst	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Haver	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Spelt	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Kamut	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Schaaldieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Eieren	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Vis	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Pinda	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Soja	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Melk	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Amandelen	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Hazelenoten	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	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Mosterd	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Sesamzaad	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Zwavel dioxide en sulfiet	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Lupine	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Weekdieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Lactose	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Cacao	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Glutamaat	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Kippenvlees	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Koriander	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Maïs	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Peulvruchten	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Rundvlees	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Varkensvlees	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Wortel	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig

7. Verpakkingsgegevens

7.1 Zak

Zak PE (blauw) 430x170x630/0,013

7.2 Omverpakking

<u>Doos of krat</u>	<u>Materiaal</u>	<u>Afmetingen in mm</u>
doos	karton bedrukt	394x294x160

7.3 Plakband

Plakband Doorzichtig

8. Levensovertuiging

Biologisch	Nee
Veganistisch	Nee
Vegetarisch	Nee

9. Microbiologische kenmerken

9.1 Ongebakken eindproduct (in kve/gram)

Aëroob kiemgetal	<1.000.000
Escherichia coli	<500
Enterobacteriaceae	<5.000
Staphylococcus aureus	<500
Salmonella	Afwezig in 25 gram

10. Opslagcondities

Bij binnenkomst

De dozen direct in de diepvries plaatsen.

Bewaren

Diepgevroren opslaan bij een temperatuur van maximaal -18 graden Celcius.

Bij gebruik

De gewenste hoeveelheid uit de zak nemen. De zak zorgvuldig sluiten en de doos direct terug in de diepvries plaatsen.

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 opgeslagen volgens bovenstaande opslagcondities.

12. Bereidingsvoorschrift

Uit de verpakking halen en op de bakplaten plaatsen.

12.1 Ontdooien

Ontdooien	Ca. 75 minuten bij $\pm 20^{\circ}\text{C}$
-----------	---

12.2 Strijken

Strijken	Evt. voor de tweede keer, voor het afbakken met eigeel.
----------	---

12.3 Insnijden

Insnijden	Nvt.
-----------	------

12.4 Narijzen

Temperatuur rijstijd	Nvt.
Rijstijd relatieve vochtigheid	Nvt.
Rijstijd (vanuit diepvries)	Nvt.
Rijstijd (ontdooid)	Nvt.

12.5 Afbakken

Temperatuur / baktijd roterende oven	$\pm 200^{\circ}\text{C}$ ca. 25 - 30 min
Temperatuur / baktijd hete lucht oven	$\pm 185^{\circ}\text{C}$ ca. 25 - 30 min
Temperatuur olie	Nvt.
Stoom	Nvt.
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

Voorkom kruisbesmetting met allergenen door tijdens het afbakken gebruik te maken van niet eerder gebruikt bakpapier.

Producteigen materiaal

Ondanks alle voorzorgsmaatregelen kan het voorkomen dat producten met zoete vulling (kersen, abrikozen, appel etc.) natuurlijke deeltjes 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 uitslaat.

13. Bedrijfsgegevens

Procema heeft een NVWA erkenning onder nummer NL 3353 EG.

Procema is sinds 2001 gecertificeerd en heeft een Skal certificering.

De producten die door Procema geproduceerd zijn, zijn GMO vrij.

Eindproduct

<https://www.quasydoc.eu>

10/12/2021