

Eindproduct - Roomboter rookworst rol met mosterd, diepvries

(Versie 14, goedgekeurd op 21/05/2021)

1. Algemeen

Productnaam Roomboter rookworst rol met mosterd, diepvries

Artikelnummer EP00004091

Afbeelding van product



2. Productkenmerken

Netto gewicht per basiseenheid	145 g
Lengte in mm	160
Breedte in mm	110
Aantal stuks per verpakkingseenheid	35
Aantal kartons per laag	16
Aantal lagen per pallet	5
Aantal verpakkingseenheden per pallet	80

3. Organoleptische kenmerken

Kleur: na afbakken volgens bereidingswijze goudbruin

Uiterlijk/vorm langwerpig, ingesneden

4. Ingrediëntendeclaratie

Eindproduct - Roomboter rookworst rol met mosterd, diepvries

(Versie 14, goedgekeurd op 21/05/2021)

Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: roomboter croissantdeeg (**tarwe**bloem, 10% roomboter (**melk**), water, bakkersgist, **ei**, **melk**poeder, zout, dextrose, **tarwe**gluten, plantaardig vet (palm), suiker, veldbonenmeel, meelverbeteraar (ascorbinezuur, l-cysteïne), emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met mono- en diacetylwijnsteenzuur), enzyme, stabilisator (xanthaangom)), 55% rookworst **mosterd** (varkensvlees, glucosestroop, natuurlijk aroma, antioxidant (natriumascorbaat), conserveermiddel (natriumnitriet, kaliumacetaat), zuurteregelaar (kaliumlactaat), voedingszuur (**melk**zuur, calciumlactaat, citroenzuur), stabilisator (difosfaten, polyfosfaten, methylcellulose, hydroxypropylmethylcellulose), rook, rundercollageen, varkensvet, dextrose, water, zonnebloemolie, zetmeel (rijst, aardappel), azijn, zout, weipoeder, **melk**eiwit, **melk**poeder, gelatine (rond), gemodificeerd zetmeel (aardappel), specerijen, natuurlijk kruiden aroma (kruiden)).
Gemaakt in een bedrijf waar ook pinda's, noten en sesam worden verwerkt.

5. Voedingswaarden

Voedingswaarden

Nutritionele waarden:

Energetische waarde (/100g)	
kilojoule	1344 kJ
kilocalorieën	323 kcal
Nutriënten (/100g)	
vetten	24 g
waarvan verzadigde vetzuren	12 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	9,2 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	2,5 g
koolhydraten	16 g
waarvan suikers	1,4 g
vezels	0,6 g
eiwitten	11 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

diepvries

(Versie 14, goedgekeurd op 21/05/2021)

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	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Melk	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Amandelen	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
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	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Mosterd	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Sesamzaad	Afwezig	Afwezig	Aanwezig
Zwavel dioxide en sulfiet	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Lupine	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Weekdieren	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Lactose	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Cacao	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Glutamaat	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Kippenvlees	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Koriander	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Maïs	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig
Peulvruchten	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Rundvlees	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Varkensvlees	Aanwezig	Aanwezig	Aanwezig
Wortel	Afwezig	Aanwezig	Aanwezig

Eindproduct - Roomboter rookworst rol met mosterd, diepvries

(Versie 14, goedgekeurd op 21/05/2021)

7. Verpakkingsgegevens

7.1 Zak

Zak PE (blauw) 320x120x540/0,013

7.2 Omverpakking

<u>Doos of krat</u>	<u>Materiaal</u>	<u>Afmetingen in mm</u>
doos	karton bedrukt	294x194x200

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

Eindproduct - Roomboter rookworst rol met mosterd, diepvries

(Versie 14, goedgekeurd op 21/05/2021)

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 16 weken

Mits opgeslagen volgens bovenstaande opslagcondities.

12. Bereidingsvoorschrift

Uit de verpakking halen en op de bakplaten plaatsen.

12.1 Ontdooien

Ontdooien Evt. 20 minuten bij $\pm 20^{\circ}\text{C}$

12.2 Strijken

Strijken

12.3 Insnijden

Insnijden Nvt.

12.4 Narijzen

Eindproduct - Roomboter rookworst rol met mosterd, diepvries

(Versie 14, goedgekeurd op 21/05/2021)

Temperatuur rijstijd	± 30-32°C
Rijstijd relatieve vochtigheid	± 80-85 %
Rijstijd (vanuit diepvries)	± 20 min
Rijstijd (ontdooit)	Nvt.

12.5 Afbakken

Temperatuur / baktijd roterende oven
Temperatuur / baktijd hete lucht oven	± 200°C ca. 12 - 14 min
Temperatuur olie	Nvt.
Stoom	Ja
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 - Roomboter rookworst rol met mosterd,
diepvries**



(Versie 14, goedgekeurd op 21/05/2021)