

## 1. Algemeen

**Productnaam** Roomboter mini appelbeignets, diepvries

**Artikelnummer** EP00003992

**Afbeelding van product**



## 2. Productkenmerken

<b>Netto gewicht per basiseenheid</b>	48 g
<b>Lengte in mm</b>	80 diameter
<b>Breedte in mm</b>	80 diameter
<b>Aantal stuks per verpakkingseenheid</b>	160
<b>Aantal kartons per laag</b>	8
<b>Aantal lagen per pallet</b>	6
<b>Aantal verpakkingseenheden per pallet</b>	48

## 3. Organoleptische kenmerken

Kleur: na afbakken volgens bereidingswijze goudbruin

**Uiterlijk/vorm** rond

## 4. Ingrediëntendeclaratie

## Ingrediëntendeclaratie

*Ingrediënten:* roomboter korstdeeg (**tarwe**bloem, 16% roomboter (**melk**), water, bakkerszout), appelvulling (38% appel, suiker, water, **amandelen**, gemodificeerd zetmeel (maïs), appelpuree, gemodificeerd aardappelzetmeel, volle **melk** poeder, fructose (maïs), voedingszuur (citroenzuur), kaneel, plantaardige palm olie, geleermiddel (natriumfosfaten, difosfaten), plantaardige raapzaad olie, glucosestroop, **melkei**wit, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met azijnzuur), kleurstof (carotenen), conserveermiddel (kaliumsorbaat), zuurteregelaar (citroenzuur), antioxidant (ascorbinezuur), verdikkingsmiddel (xanthaangom), **melk** aroma, natuurlijk citroen aroma).  
Gemaakt in een bedrijf waar ook pinda's, noten en sesam worden verwerkt.

## 5. Voedingswaarden

### Voedingswaarden

*Gemiddelde voedingswaarden:*

	per 100g
energie	
kiloJoule	1025 kJ
kilocalorieën	245 kcal
vetten	14 g
waarvan verzadigde vetzuren	9,2 g
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	3,9 g
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0,7 g
koolhydraten	26 g
waarvan suikers	8,0 g
vezels	1,3 g
eiwitten	3,3 g
zout	0,53 g

## 6. Allergenen

### Allergenen

<u>Allergeen</u>	<u>In het product</u>	<u>Kruisbesmetting op productielijn</u>	<u>Kruisbesmetting in bedrijf</u>
Tarwe	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Rogge	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Gerst	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Haver	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>

Eieren	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Pinda	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Soja	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Melk	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Amandelen	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Selderij	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Mosterd	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Sesamzaad	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Zwavel dioxide en sulfiet	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Lactose	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Cacao	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Glutamaat	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Kippenvlees	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Koriander	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Mais	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Peulvruchten	Afwezig	<b>Aanwezig</b>	<b>Aanwezig</b>
Rundvlees	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Varkensvlees	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>
Wortel	Afwezig	Afwezig	<b>Aanwezig</b>

## 7. Verpakkingsgegevens

### 7.1 Zak

**Zak PE (blauw)** 430x170x630/0,013

### 7.2 Omverpakking

Doos of krat	Materiaal	Afmetingen in mm
doos	karton bedrukt	394x294x200

### 7.3 Plakband

**Plakband** Doorzichtig

## 8. Levensovertuiging

**Biologisch** Nee

**Veganistisch** Nee

**Vegetarisch** Ja

## 9. Microbiologische kenmerken

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

<b>Aëroob kiemgetal</b>	1.000.000
<b>Escherichia coli</b>	500
<b>Enterobacteriaceae</b>	5.000
<b>Staphylococcus aureus</b>	500
<b>Salmonella</b>	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** 15 maanden

Mits opgeslagen volgens bovenstaande opslagcondities.

## 12. Bereidingsvoorschrift

Uit de verpakking halen en op de bakplaten plaatsen.

### 12.1 Ontdooien

**Ontdooien** Even laten ontdooien om snelle afkoeling van de olie te voorkomen

### 12.2 Strijken

**Strijken** Nee

### 12.3 Insnijden

**Insnijden** Nvt.

### 12.4 Narijzen

**Temperatuur rijstijd** Nvt.

**Rijstijd relatieve vochtigheid** Nvt.

**Rijstijd (vanuit diepvries)** Nvt.

**Rijstijd (ontdood)** Nvt.

### 12.5 Afbakken

**Temperatuur / baktijd roterende oven** .....

**Temperatuur / baktijd hete lucht oven** .....

**Temperatuur olie** 10 - 12 min.  $\pm$  190°C. Even dichtschroeien, daarna direct omdraaien. Na 5-6 minuten nog eenmaal keren

**Stoom** Nee

**Schuif openen** Nvt.

### 12.6 Na Afbakken

**Na afbakken** Evt. doorhalen in een mengsel van kaneel en suiker.

### 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.

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