

	<i>Paraaf ter goedkeuring</i>	
	Versiedatum:	05-09-11
	Versie	1.0
	Pagina:	1 van 3
Documentcode met bestandsnaam:	Specificatie Airfryer rundvlees 20% versie1.doc	

1. Productomschrijving

Artikel: Airfryer rundvlees 20%
 30 gram bitterbal
 90 gram kroket
 Verpakking: doos
 Aantal per doos: 80 stuks (bitterbal)
 30 stuks (kroket)
 Statistieknummer: 1901 9099
 EG nr.: 943
 Omschrijving: Een airfryer rundvleeskroketten en bitterballen is een ragoutproduct op basis van rundvlees en runderbouillon. De ragout wordt gevormd, voorzien van een batter -en paneerlaagje en verpakt in dozen. Vervolgens door de spiraalvriezer in dozen die worden voorzien van de THT en productie code.

2. Fysische normen

Uiterlijk : Staafvormig (kroket) of rond (bitterbal), strak
 gepaneerd, mogen geen kale plekken vertonen.
 Kleur : Bruin
 Gewicht : 30 ± 1 gram
 55-90 ± 2 gram

3. Ingrediënten

Bouillon (water, kruiden, specerijen, uien), 20% rundvlees, TARWEBloem, plantaardige oliën (palm, raap en kokosolie in wisselende verhouding), zout, uien, gelatine (rund), specerijen (o.a. MOSTERD), bouillonpoeder [zeezout, gistextract, gejodeerde zout, rundvlees extract, natuurlijke aroma, maltodextrine, wortel poeder, specerijen (kurkuma, witte peper, laurier), koolzaadolie], aroma, gehydrolyseerd plantaardig eiwit (TARWE), kruiden (o.a. SELDERIJ), dextrose, gist, SOJAbloem, maismeel, TARWEzetmeel, smaakversterkers: E621-E631, zuurteregelaar: E526, verdikkingsmiddelen: E412-E415-E461-E464-E466.
 Kan melk en lupine bevatten.

4. Voedingswaarde per 100 gram product

Kilojoules: 846.1
 Kilocalorieën: 202.7
 Vetten in gr: 9.6
 Vetten verzadigd in gr: 5.1
 Koolhydraten in gr: 20.9
 Suikers in gr: 0.4
 Eiwitten in gr: 7.3
 Voedingsvezels in gr: 0.5
 Zout in gr: 1.3

5. Microbiologische normen

Totaal kolonietal	max. 1.000.000 KVE/gram
Enterobacteriaceae	max. 1.000 KVE/gram
Staphylococcus aureus	max. 500 KVE/gram
Salmonella	afwezig in 25 gram product

6. Verpakkingsgegevens

Soort verpakking: golfkartonnen dozen (recyclebaar) met vetvrij papier
 De doos is voorzien van:
 - productiecode + houdbaarheidsdatum;
 - ingrediëntendeclaratie;
 - gegevens producent;
 - EG-nummer;

Afmeting doos	Gewicht doos (karton)	Gewicht inlegvellen (papier)
295 x 225 x 75 mm	160 gram	10 gram

7. Opslagcondities

Vers

Temperatuur tijdens opslag lager dan 4 °C, temperatuur tijdens transport lager dan 6 °C.

Diepvries

Temperatuur tijdens opslag lager dan -20 °C, temperatuur tijdens transport lager dan -18 °C.

8. Houdbaarheid/bewaaradvies

Houdbaarheidsdatum op bovenkant/zijkant doos.

Diepvries

Houdbaarheid 18 maanden vanaf productie bij -18°C.

In de koelkast bij 4°C 48 uur houdbaar.

In de vrieskist/kast met steraanduiding:

- * -6°C 1 week.
- ** -12°C 1 maand.
- *** -18°C tot aangegeven houdbaarheidsdatum.

Na ontdooiing niet opnieuw invriezen !

9. Ledalijst

Allergenen

Indicatie voor de aanwezigheid of afwezigheid van allergenen.

(Z = zonder, M = met, K = kan bevatten, O = onbekend)

<u>1.0 Gluten kruisbesmetting</u>	M	8.6 Paranoten	Z
<u>1.1 Tarwe</u>	M	8.7 Pistachenoten	Z
<u>1.2 Rogge</u>	Z	8.8 Macadamianoten	Z
<u>1.3 Gerst</u>	Z	<u>9.0 Selderij</u>	M
<u>1.4 Haver</u>	Z	<u>10.0 Mosterd</u>	M
<u>1.5 Spelt</u>	Z	11.0 Sesam	Z
<u>1.6 Kamut</u>	Z	12.0 Zwaveldioxide/sulfieten (E220-E228) > 10 mg/kg	Z
2.0 Schaaldieren	Z	13.0 Lupine	K
3.0 Ei	Z	14.0 Weekdieren	Z
4.0 Vis	Z	20.0 Lactose	Z
5.0 Aardnoten (pinda)	Z	21.0 Cacao	Z
<u>6.0 Soja</u>	M	<u>22.0 Glutamaat (E620-E625)</u>	M
7.0 Melk	K	23.0 Kippenvlees	Z
8.0 Noten kruisbesmetting	Z	<u>24.0 Koriander</u>	M
8.1 Amandelen	Z	<u>25.0 Maïs</u>	M
8.2 Hazelnoten	Z	26.0 Peulvruchten	Z
8.3 Walnoten	Z	<u>27.0 Rundvlees</u>	M
8.4 Cashewnoten	Z	28.0 Varkensvlees	Z
8.5 Pecannoten	Z	<u>29.0 Wortel</u>	M

De gegevens in deze specificatie zijn afkomstig vanuit de receptuur en informatie van toeleveranciers. Derhalve kunnen aan deze gegevens geen rechten worden ontleend. Bij wijzigingen zult u hiervan niet automatisch op de hoogte worden gebracht.

10. GMO

Zijn er ingrediënten aanwezig die afkomstig van soja en/of maïs, dan wel componenten die dit bevatten?	Ja
--	----

Zo ja, welke ingrediënten/ componenten:	Bouillon poeder. IP-verklaring beschikbaar
--	---

Dit product behoeft, op basis van verordening 1829/2003 en 1830/2003, geen GMO-declaratie op de verpakking

11. Metaaldetectie

Methode metaaldetectie	1.5 mm ferro 2.4 mm non ferro 3.0 mm RVS
------------------------	--

12. Bereidingswijze

Ze zijn niet voor gefrituurd!

Zet de airfryer op 200 °C

Diep gevoren op een rooster plaatsen

Airfryer kroket 12-15 min.

Airfryer bitterbal 11-13 min.

Je kunt ze ook frituren.

Bevroren

Frituur: temperatuur olie/vet 180°C: ± 7 minuten (90-95-100 gram)
 temperatuur olie/vet 180°C: ± 6 minuten (80 gram)
 temperatuur olie/vet 180°C: ± 5 minuten (25 gram)

Ontdooit

Frituur: temperatuur olie/vet 180°C: ± 5 minuten (90-95-100 gram)
 temperatuur olie/vet 180°C: ± 4 minuten (80 gram)
 temperatuur olie/vet 180°C: ± 3 minuten (25 gram)

Niet teveel tegelijk bakken !

Datum	03-09-2026
Handtekening	