

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

1. Productomschrijving

Artikel:	Garnalenkroket 30 gram (mini kroket) 70 gram (kroket)
Verpakking:	doos
Aantal per doos:	70 stuks (mini kroket) 30 stuks (Kroket)
EG nr.:	943
EAN code:	8718868014351
Statistieknummer:	1901 9099
Omschrijving:	Een garnalenkroket is een ragoutproduct op basis van garnalen. De ragout wordt gevormd, voorzien van een batter -en paneerlaagje en verpakt in dozen. Vervolgens worden ze in de vriezer opgeslagen. Na invriezen worden de dozen gesloten, voorzien van een etiket en opgeslagen in de diepvriescel.

2. Fysische normen

Uiterlijk	: Staafvormig strak gepaneerd, mogen geen kale plekken vertonen.
Kleur	: Bruin
Gewicht	: 25 ± 1 gram 70 ± 2 gram

3. Ingrediënten

Water, 20% Hollandse GARNALEN (zout, voedingszuur: E330, conserveermiddelen: E211, E262, zuurteregelaar: E331), TARWEBloem, plantaardige oliën (palm, raap, kokosolie in wisselende verhouding), witte wijn, room [room (MELK, lactose), maïszetmeel], scharrel Ei geel (voedingszuur: E330, conserveermiddel: E202), groenten, zout, gelatine (rund), garnaalversterker [TARWEmeel, tomatenpoeder, gedroogde schaaldieren (GARNALEN, KREEFT), palmvet, zout, gedroogde uien, glucosestroop, gistextract, aroma (SOJA, SELDERIJ), verdikkingsmiddelen: E410-E412, witVIS poeder, specerij, witte wijnextract, suiker, citroenpoeder, saffraan], SELDERIJzout, kruiden, specerijen, natuurlijk aroma, gist, dextrose, aroma [gehydrolyseerd TARWE-eiwit, water, aroma, smaakversterkers: E621-E631, zout, suiker], SOJAbloem, zetmeel (TARWE, mais), zuurteregelaar: E526, verdikkingsmiddelen: E412-E415-E461-E466.
Kan lupine en mosterd bevatten.

4. Voedingswaarde per 100 gram product

Kilojoules:	862.1
Kilocalorieën:	206.3
Vetten in gr:	9.4
Vetten verzadigd in gr:	4.8
Koolhydraten in gr:	20.3
Suikers in gr:	1.4
Eiwitten in gr:	9.2
Voedingsvezels in gr:	0.5
Zout in gr:	1

5. Microbiologische normen

Totaal koloniegetal	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 doos (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

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

8. Houdbaarheid/bewaaradvies

Houdbaarheidsdatum op bovenkant/zijkant doos.

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	10.0 Mosterd	K
<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
<u>2.0 Schaaldieren</u>	M	13.0 Lupine	K
<u>3.0 Ei</u>	M	14.0 Weekdieren	Z
<u>4.0 Vis</u>	M	<u>20.0 Lactose</u>	M
5.0 Aardnoten (pinda)	Z	21.0 Cacao	Z
<u>6.0 Soja</u>	M	<u>22.0 Glutamaat (E620-E625)</u>	M
<u>7.0 Melk</u>	M	23.0 Kippenvlees	Z
8.0 Noten kruisbesmetting	Z	24.0 Koriander	Z
8.1 Amandelen	Z	<u>25.0 Mais</u>	M
8.2 Hazelenoten	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	29.0 Wortel	Z

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:	Hoe wordt non-GMO gegarandeerd: IP-verklaring, / non-GMO oorsprong
Kookroom (maïs)	IP-verklaring
Garnalenversterker (soja)	IP-verklaring
Batter (maïs)	IP-verklaring

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

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)

Ontdoid

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	02-10-2026
Handtekening	