

	<i>Paraaf ter goedkeuring</i>	
	Versiedatum:	05-09-11
	Versie	1.0
	Pagina:	1 van 4
Documentcode met bestandsnaam:	Specificatie kaziekroket versie1.doc	

1. Productomschrijving

Artikel: Kazie Krokot
 70x30 gram
 30x90 gram
 Verpakking: doos
 Aantal per doos: 70 stuks/ 30 stuks
 Ean code 30 gr: 8718868014344
 Ean code 90 gr: 8718868014597
 EG nr.: 943
 Statistieknummer: 1901 9099
 Omschrijving: Een kazie krokot is een ragoutproduct op basis van kaas en spinazie. 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 : Geel
 Gewicht : 25 ± 1 gram

3. Ingrediënten

Water, TARWEBloem, 15% oude kaas (MELK), 10% spinazie, plantaardige oliën (palmolie, raapolie en kokosolie in wisselende verhouding), zout, uien, satémelange [zout, kruiden en specerijen (o.a. MOSTERD en SELDERIJ), aroma (SOJA), aardappelzetmeel, dextrose], groentebouillon (gistextract, zeezout, gedroogde groentes (pompoen, wortel, pastinaken, tomaten), suiker, gedroogde peterselie, olijfolie, kruiden, maltodextrine], gist, dextrose, specerijen, enzymatisch gemodificeerde kaas, aromatiserende preparaten, roompoeier, SOJAbloem, zetmeel (TARWE, mais), melkzuur, voedingszuur: E327, zuurteregelaars: E526-E551, MELKeiwit, verdikkingsmiddelen: E407-E412-E461-E466.
 Kan lupine bevatten.

4. Voedingswaarde per 100 gram product

Kilojoules: 964
 Kilocalorieën: 231
 Vetten in gr: 14.5
 Vetten verzadigd in gr: 8.3
 Koolhydraten in gr: 17.8
 Suikers in gr: 0.5
 Eiwitten in gr: 7.3
 Voedingsvezels in gr: 1.0
 Zout in gr: 1,3

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

Afmeting doos	Gewicht doos (karton)	Gewicht inlegvellen (papier)
295 x 227 x 70 mm	141 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 minimaal 18 maanden vanaf productie bij -18°C.

Niet in de originele doos ontdooien! Los van elkaar en niet in en afgesloten omgeving.

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
1.2 Rogge	Z	8.8 Macadamianoten	Z
1.3 Gerst	Z	<u>9.0 Selderij</u>	M
1.4 Haver	Z	<u>10.0 Mosterd</u>	M
1.5 Spelt	Z	11.0 Sesam	Z
1.6 Kamut	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	<u>20.0 Lactose</u>	M
5.0 Aardnoten (pinda)	Z	21.0 Cacao	Z
<u>6.0 Soja</u>	M	22.0 Glutamaat (E620-E625)	Z
<u>7.0 Melk</u>	M	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	27.0 Rundvlees	Z
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:	Hoe wordt non-GMO gegarandeerd: IP-verklaring, / non-GMO oorsprong
kookroom (maïs)	IP-verklaring
Saté melange (soja)	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: ± 5 minuten (70 gram)
 temperatuur olie/vet 180°C: ± 4 minuten (25 gram)

Ontdooid

Frituur: temperatuur olie/vet 180°C: ± 3 minuten (70 gram)
 temperatuur olie/vet 180°C: ± 3 minuten (25 gram)

Niet teveel tegelijk bakken !

Datum	30-10-2025
Handtekening	

