

	<i>Paraaf ter goedkeuring</i>	
	Versiedatum:	05-09-11
	Versie	1.0
	Pagina:	1 van 3
Documentcode met bestandsnaam:	Specificatie Opa's Kip 15% versie1.doc	

1. Productomschrijving

Artikel: Opa's Kip kroket 15%
 30 gram (mini) EAN 8718868014030
 80 gram (kroket) EAN 8718868014047
 Verpakking: doos
 Aantal per doos: 70 stuks (mini)
 30 stuks (kroket)
 Statistieknummer: 1901 9099
 EG nr.: 943
 Omschrijving: Een Opa's kip kroket is een ragoutproduct op basis van kip en kruidige bouillon. De ragout wordt gevormd, voorzien van een batter -en paneerlaagje en na een vriestunnel in dozen verpakt die zijn voorzien van de THT en een productie code. De dozen worden op een pallet gezet en in de vriezer opgeslagen.

2. Fysische normen

Uiterlijk : Staafvormig (kroket) of rond (bitterbal), strak gepaneerd, mogen geen kale plekken vertonen.
 Kleur : Wit
 Gewicht : 25 ± 1 gram
 70-80-90 ± 2 gram

3. Ingrediënten

Bouillon (water, groenten, kruiden, specerijen, uien), 15% kippendijen, TARWEBloem, plantaardige oliën (palm, raap en kokosolie in wisselende verhouding), zout, uien, gelatine (rond), kruiden en specerijen (o.a. SELDERIJ, MOSTERD), aroma's, suiker, maltodextrine, gistextract, kippenvet, kippenextract, aardappelzetmeel, azijn, gist, geconcentreerd uiensap, zonnebloemolie, MOSTERDzaad, dextrose, SOJABloem, zetmeel (TARWE, mais), SOJA-eiwithhydrolysaat, antioxidant: E392, smaakversterkers: E621, conserveermiddel: E224, voedingszuur: (E270, E330), zuurteregelaar: (E325, E327, E526), verdikkingsmiddelen: (E412, E415, E461, E466).
 Kan melk en lupine bevatten.

4. Voedingswaarde per 100 gram product

Kilojoules: 1481.19
 Kilocalorieën: 355.92
 Vetten in g: 16.46
 Vetten verzadigd in g: 8.4
 Koolhydraten in g: 42.12
 Suikers in g: 2.29
 Eiwitten in g: 14.3
 Zout in g: 3.05

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 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

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
1.1 Tarwe	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	20.0 Lactose	K
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 316
------------------------	--

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)

Ontdooid

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	26-02-2026
Handtekening	