

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

## 1. Productomschrijving

Artikel: Pittig Kaas Bitterbal, 30 gram  
 Verpakking: doos 80 stuks  
 EG nr.: 943  
 EAN code: 8718868014375  
 Statistieknummer: 1901 9099  
 Omschrijving: Een Pittige kaas bitterbal is een ragoutproduct op basis van kaas en jalapeno peper. 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 : Schijfvormig , strak gepaneerd, mogen geen kale plekken vertonen.  
 Kleur : Gebroken wit  
 Gewicht: 30 ± 1 gram

## 3. Ingrediënten

Water, TARWEbloem, 16% oude kaas (MELK), 10% Jalapeño peper (groene Jalapeño pepers, water, alcoholazijn, zout, versterkingsmiddel: E509), plantaardige oliën (palmolie, raapolie en kokosolie in wisselende verhouding), zout, uien, kookroom [room (MELK, lactose), maïszetmeel], kruiden (o.a. SELDERIJ), specerijen (o.a. MOSTERD), aroma (SOJA), aardappelzetmeel, groentebouillon [gistextract, zeezout, groentes (pompoen, wortel, tomaten, pastinaken), suiker, gedroogde peterselie, olijfolie, kruiden, maltodextrine], dextrose, gist, SOJAbloem, enzymatisch gemodificeerde kaas, aromatiserende preparaten, roompoeder, zuurteregelaars: E526-E551, voedingszuur: E327, verdikkingsmiddelen: E407-E412-E415-E461-E466.  
 Kan lupine bevatten.

## 4. Voedingswaarde per 100 gram product

Kilojoules: 1128.4  
 Kilocalorieën: 270.2  
 Vetten in g: 14.6  
 Vetten verzadigd in g: 8.5  
 Koolhydraten in g: 25.4  
 Suikers in g: 0.6  
 Eiwitten in g: 9.5  
 Voedingsvezels in g: 0.7  
 Zout in g: 1.6

## 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

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 | <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 | <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:<br>IP-verklaring, / non-GMO oorsprong |
| Kookroom, batter (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<br>2.4 mm non ferro<br>3.0 mm RVS |
|------------------------|------------------------------------------------|

## 12. Bereidingswijze

### *Bevroren*

Frituur:           temperatuur olie/vet 180°C:       ± 6 minuten (30 gram)

### *Ontdooid*

Frituur:           temperatuur olie/vet 180°C:       ± 4 minuten (30 gram)

Niet teveel tegelijk bakken !

|              |                                                                                     |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Datum        | 26-02-2026                                                                          |
| Handtekening |  |

