

SPECIFICATIERAPPORT

AMBACHTELIJKE RIJSTPAP KROKETTEN

1. PRODUCTTYPISCHE KENMERKEN

1.1. Product naam: AMBACHTELIJKE RIJSTPAP KROKETTEN

1.2. Gebruiksaanwijzing: Bereidingswijze: kroketten niet ontdooien / olie of vet 175°C.
Ook mogelijk in oven (220°C) en airfryer (200°C)

1.3. Tabel verpakkingen:

1988	Eenheid / Ravier	60 x 20 g diepvries
	Ean code	5425028479884
	Goederencode	19019099
	Gewicht netto/bruto	1200g/1240g
RIJSTPAP_20G	Baktijd	Olie of vet: ± 3 min Oven: ± 10 min Airfryer: ± 8 min

2. INGREDIËNTENDECLARATIE

Conform Europese VERORDENING (EU) Nr. 1169/2011 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

Ingrediënten: Rijstpap 85% (MELK, rijst, suiker, vanilline, rijstgriesmeel, varkensgelatine, kaneel, saffraan), speculoos crumble (TARWEBloem, suiker, plantaardige olie, kandisuikerstroop, rijsmiddel: E500, zout, kaneel), scharrel-EIWIT, paneermeel.

Bevat: gluten (tarwe), ei, melk (incl. lactose)

3. NUTRITIONELE WAARDE (/ 100G)

Kjoule	Kcal	Vet	Verzadigd vet	Koolhydraten	Suikers	Eiwitten	Zout	Voedingsvezels
648,60	154,20	4,53	3,25	23,99	10,97	4,21	0,16	0,22

4. OPSLAGCONDITIES / HOUDBAARHEIDSTERMIJN

Bewaren op -18°C / THT 12 Maand(en) na productiedatum

5. MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN

Bron EU Verordening 2073/2005

Microbiologische richtwaarden

Parameter	Productie	THT
Totaal aëroob psychotroof kiemgetal	3×10^4	3×10^6
Melkzuurbacteriën	3×10^3	3×10^7
Gisten	3×10^3	3×10^5
Schimmels	3×10^3	Niet zichtbaar aanwezig
E.Coli	< 50	< 50
Bacillus cereus	3×10^3	1×10^5
Salmonella	Afwezig in 25 gram	
Lysteria Monocytogenes	Afwezig in 25 gram	100

Wanneer de melkzuurbacteriën op het einde van de houdbaarheid de richtwaarde van 10^7 kve/g overschrijdt, mag enkel afgekeurd worden wanneer geur of smaakafwijkingen vastgesteld worden.

6. AANWEZIGHEID GGO'S

Op grond van schriftelijke verklaringen van leveranciers van zowel grondstoffen als hulpstoffen, verklaart TRAICAR BV dat dit product niet is geproduceerd met genetisch gemodificeerde grond- of hulpstoffen, waarbij de wettelijke drempelwaarde van 0,9 % van onvoorziene of technisch niet te voorziene kruisbesmetting werd overschreden. Voor dit product geldt bijgevolg geen etiketteringsverplichting wat betreft de GGO's.

7. VERPAKKINGSMATERIALEN

Conform verklaring van overeenstemming met EG verordening nr. 1935/2004 en nr. 10/2011 van het Europese Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Deze productspecificatie is naar best vermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspectificaties. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend.