

AMBACHTELIJKE KAASKROKETTEN

EAN 54 200532 0150 9

TECHNISCHE FICHE – 02/04/2024

Ingrediënten: water, TARWEBloem; kaas 18% (bevat MELK); margarine (plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad in wisselende verhoudingen), water, emulgatoren (lechithinen, E471), zout, weipoeder (MELK), voedingszuur: E330, aroma's, kleurstof: caroteen), vitaminen (vitamine A, vitamine D); paneerbinding (TARWEBloem, SOJABloem, SOJAEiwit, verdikkingsmiddel: E466, E468, zout, zuurteregelaar: E526); paneermeel (TARWEBloem, gist, zout); MELK; culinaire room (room (MELK), water, magere MELKpoeder, gemodificeerd zetmeel (E1442), stabilisatoren (E460, E466, E407); Elgeel (Elgeel, voedingszuur: E330, conserveermiddel: E202); TARWEBloem; kruidenmengeling (zout, kruiden, specerijen); antioxidantenmix (dextrose, rijst, antioxidant (natriumascorbaat en ascorbinezuur), voedingszuur (natriumcitraat); verdikkingsmiddel: E461, E466

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	962 kJ 230 kcal
Koolhydraten	19 g
- Waarvan suikers	2,1 g
Vetten	14 g
- Waarvan verzadigd	7,3 g
Proteïnen	8,3 g
Zout	1,1 g

AMBACHTELIJKE KAASKROKETTEN

EAN 54 200532 0150 9

TECHNISCHE FICHE – 02/04/2024

Allergeneninformatie + = aanwezig
- = afwezig volgens recept
? = kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	+
Schaaldieren	?
Ei	+
Vis	?
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	+
Melk (inclusief lactose)	+
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	?
Mosterd	?
Sesam	-
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	?
Lupine	-
Weekdieren	?

Fysische kenmerken

Vorm: ovaalvormige kroket

Gewicht: 80 g

Kleur: paneermeel wit

Geur: typische geur

Gebruiksaanwijzing

Kroketten bakken op 175°C: 7 min voor diepvries - 4,5 min voor ontdooide kroketten.

Ontdooide kroketten niet meer invriezen.

AMBACHTELIJKE KAASKROKETTEN

EAN 54 200532 0150 9

TECHNISCHE FICHE – 02/04/2024

Verpakking en opslag

Bewaartemperatuur	In diepvries min -18°C
houdbaarheid	1 jaar na productie

Netto hoeveelheid: 2 kg (25 x 80 g) in bedrukte plastic.
Ontdooid bewaren bij 3°C en conserveren binnen de 24uur.

Microbiologische gegevens

	Limiet	Eenheid
Totaal kiemgetal bij 22° C:	10 ⁷	Kve/g
Melkzuurbacteriën	10 ⁶	Kve/g
Gisten	10 ⁵	Kve/g
Schimmels	Geen visuele schimmelvorming	
Sulfiet reducerende anaëroben	10 ⁴	Kve/g

GMO

Het product is GMO vrij.

Chemische Normen

Dit product is geproduceerd conform de wettelijke verplichtingen aangaande chemische contaminanten:

- Residuen van diergeneesmiddelen volgens de normen van Verordening 37/2010.
- Residuen van pesticiden volgens Verordening 396/2005.
- Residuen van chemische contaminanten conform Verordening 2023/915.
- Alle gebruikte additieven, enzymen en aroma's voldoen aan de normen van de geldende wetgeving volgens Verordening 1333/2008 / 1332/2008 / 1334/2008.