

MINI LOEMPIA MET KIP

EAN 54 200532 0767 9

TECHNISCHE FICHE – 24/04/2024

Ingrediënten: deeg (35%) (TARWEmeel, water, zout, plantaardige olie (SOJA)), kool, kip (19%), wortel, sjalot, plantaardige olie (koolzaad), suiker, SOJAsaus (water, SOJAbonen, TARWE, zout), groene paprika's, maïszetmeel, zout, look, witte peper

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	511 kJ 122 kcal
Koolhydraten	18 g
- Waarvan suikers	3,2 g
Vetten	2,8 g
- Waarvan verzadigd	0,2 g
Proteïnen	6,2 g
Zout	0,89 g

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	?
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

MINI LOEMPIA MET KIP

EAN 54 200532 0767 9

TECHNISCHE FICHE – 24/04/2024

Organoleptische waarden

Geur:	Geur van groenten en kiparoma
Kleur:	Wit voor het koken - goudbruin na het frituren
Smaak:	Typische natuurlijke smaak van kip en groenten
Textuur:	Mals kippenvlees en groenten

Gewicht

Gewicht per stuk (g)	Aantal stuks per verpakking	Aantal verpakkingen per karton
20	50	12
Gewicht	Netto (g)	Bruto (g)
Consumptie-eenheid	1000	1077
Karton	12000	13229

	Hoeveelheid
Euro pallet	45 kartons
Lagen per pallet	5 lagen
Kartonnen dozen per laag	9 kartons

Bereidingswijze

Frituren: De olie voorverwarmen tot 170°C.

De bevroren loempia's bakken gedurende 4-5 minuten of tot een goudbruine kleur.

Houdbaarheid

24 maanden na productie.

Bewaartemperatuur

Bewaren bij min -18°C.

Niet opnieuw invriezen na ontdooien.

MINI LOEMPIA MET KIP
EAN 54 200532 0767 9
TECHNISCHE FICHE – 24/04/2024

Verpakking

Verpakking	Materiaal
Zak	LLDPE
Innerpack	Papier (wit karton)
Karton	Papier (dubbel gegolfd)
Tape	OPP

Microbiologische waarden

Parameter	eenheid	Tolerantie
Totaal aantal kolonies	cfu/g	< 10 ⁴
Total aantal coliformen	MPN/g	< 3
Totaal E.coli	cfu/g	Afwezig
Totaal aantal gisten en schimmels	cfu/g	< 100
Staphylococcus aureus	cfu/g	Afwezig
Salmonella spp	per 25g	Niet vastgesteld