

# Bornholmer Rolletjes

(Grossmann (Bieze  
Foodservice))



Bornholmer Rolletjes

Zachte haringfilets zonder huid, handgerold en met amandel gevuld, ingelegd in een kruidig knoflookafgietsel met fijne kruiden.

70050

4006495300508

## Ingrediënten declaratie

67% HARINGfiletrollertjes zonder huid (HARING\*, AMANDEL), water, suiker, azijn, knoflook, zout, oregano, voedingszuur: melkzuur, aroma.

\*Clupea harengus, vangstgebied N.O. Atlantic FAO 27, met ringnet of sleepnet

Land van productie

Duitsland

## Ingrediënten in tabel

|   |
|---|
| HARINGfiletrollertjes zonder huid - 67% - Atlantisch, Noordoostelijk - 27 |
| HARING* - Atlantisch, Noordoostelijk - 27                                 |
| AMANDEL   |
| water   |
| suiker  |
| azijn   |
| knoflook  |
| zout  |
| oregano   |
| voedingszuur: melkzuur  |
| aroma - Duitsland, EU, India  |

GMO Vrij: Ja Doorstraald: Nee

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice**.  
De leverancier van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

| Voedingswaarde (Product) per: | 100 g    | portie (100 g) | RI*/GDA |
|-------------------------------|----------|----------------|---------|
| energie (kJ)                  | 706 kJ   | 706 kJ         | 8%      |
| energie (kcal)                | 168 kcal | 168 kcal       | 8%      |
| vet totaal                    | 6,4 g    | 6,4 g          | 9%      |
| vet verzadigd                 | 1,5 g    | 1,5 g          | 8%      |
| koolhydraten totaal           | 10,8 g   | 10,8 g         | 4%      |
| waarvan suikers               | 7,8 g    | 7,8 g          | 9%      |
| voedingsvezel                 | 0,5 g    | 0,5 g          |         |
| eiwit totaal                  | 16,6 g   | 16,6 g         | 33%     |
| zout                          | 2,28 g   | 2,28 g         | 38%     |
| natrium                       | 0,9 g    | 0,9 g          |         |

\* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

### **Allergenen**

(Z = zonder, M = met, K = kan bevatten, O = onbekend)

|              |   |                         |   |
|--------------|---|-------------------------|---|
| tarwe        | Z | paranoten               | Z |
| rogge        | Z | pistachenoten           | Z |
| gerst        | Z | macadamianoten          | Z |
| haver        | Z | noten                   | M |
| spelt        | Z | selderij                | Z |
| khorsantarwe | Z | mosterd                 | Z |
| gluten       | Z | sesam                   | Z |
| schaaldieren | Z | sulfiet (E220 - E228)   | Z |
| ei           | Z | lupine                  | Z |
| vis          | M | weekdieren              | Z |
| pinda's      | Z | cacao                   | O |
| soja         | Z | glutamaat (E620 - E625) | Z |
| melk         | Z | kippenvlees             | Z |
| lactose      | Z | koriander               | O |
| amandelen    | M | mais                    | Z |
| hazelnoten   | Z | peulvruchten            | O |
| walnoten     | Z | rundvlees               | Z |
| cashewnoten  | Z | varkensvlees            | Z |
| pecannoten   | Z | wortel                  | O |

### **Bereidingswijze**

|               |              |  |
|---------------|--------------|--|
| Kant-en-klaar | Instructie   |  |
|               | Waarschuwing |  |

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice**.  
De leverancier van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

**Organoleptische kenmerken**

|              |   |
|--------------|---|
| Consistentie | Zachte, elastische visrolletjes                       |
| Smaak        | Fris, aromatisch naar zure vis en knoflook            |
| Kleur        | Voornameelijk licht grijs met witte accenten          |
| Geur         | Fris, aromatisch, zoet-zuur naar zure vis en knoflook |

**Chemische kenmerken**

|    |           |
|----|-----------|
| pH | 3,7 - 4,1 |
|----|-----------|

**Bewaarconditie***na openen beperkt houdbaar*

|                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| ontvangst<br>grossier: | gekoeld 2 tot 7°C, 20 dagen |
|------------------------|-----------------------------|

|               |                             |
|---------------|-----------------------------|
| af productie: | gekoeld 2 tot 7°C, 27 dagen |
|---------------|-----------------------------|

Conserveringsmethode: n.v.t.

**Microbiologie****grenswaarde**

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Totaal kiemgetal        | = 1000000kve/g  |
| Melkzuurbacteriën       | = 1000000kve/g  |
| Gisten                  | = 10000kve/g    |
| Schimmels               | = 1000kve/g     |
| Escherichia coli        | = 1000kve/g     |
| Enterobacteriaceae      | = 10000kve/g    |
| Salmonella              | Afwezig in 25g  |
| Campylobacter jejuni    | Afwezig in 25g  |
| Staphylococcus aureus   | = 1000kve/g     |
| Bacillus cereus         | = 10000kve/g    |
| Listeria monocytogenes  | Afwezig in 100g |
| Clostridium perfringens | = 10000kve/g    |

**Logistiek**

|    | Soort  | Afmetingen lxbxh in mm | EAN           | Artikelnummer |                |  |
|----|--------|------------------------|---------------|---------------|----------------|--|
| CE | bak    | 192x129x94.5           | 4006495300508 | 70050         |                |  |
|    | Aantal | Netto Inhoud           | Netto Gewicht | Bruto Gewicht | Uitlek Gewicht |  |
| CE |        | 1.5kg e                | 1.5kg         | 1.58kg        |                |  |

EG nummer:

Intrastatnummer: 16041299

Specificatie is het laatste **gecontroleerd/gewijzigd** op **dinsdag 9 september 2014**

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice**.  
De leverancier van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.