



Product: Torsade Ham Kaas en ui

Productcode: 69215

1. GEWICHT EN SAMENSTELLING

Stukgewicht (g):

115 g*

Ingrediëntendeclaratie:

Tarwebloem, water, plantaardige olie (palm, raapzaad), **kaas** (12%), **ei**, ham (5%)(varkensvleeswater, water, zout, kleuren (E150a), rookaroma, conserveermiddel (E250)), **room**, gist, suiker, uien geroosterd (1,5%), **melkpoeder**, gemodificeerd zetmeel, zout, plantaardig vet (palm), magere **melk**, dextrose, specerijen, **kaaspoeder**, **melkeiwitten**, plantaardige eiwitten, weipoeder (**melk**), uipoeder, vitamine A, smaakversterker (E621, E635), emulgator (E471, E472e), verdikkingsmiddel (E401), zuurteregelaar (E330), antioxidant (E300), kleuren (E160c), aroma, enzymen.

* gemiddeld gewicht: gecontroleerd door middel van statistical process control

2. AFMETINGEN (ongebakken)

σ (mm)**

lengte (mm)	220	15
breedte (mm)	35	10
hoogte (mm)	25	5

** : $\pm 1 \times \sigma$: 65%; $\pm 2 \times \sigma$: 95%

3. BAKINSTRUCTIES

Ontdooien : +/- 30 min kamertemperatuur.

Bakken :

- Heteluchtoven : 20 - 22 min 180°C

- Vloeroven : 22-24 min 220°C

Opmerking : met veel stoom afbakken

Baktijd en -temperatuur kunnen naar gelang oventype variëren

4. VERPAKKING

Primaire verpakking

Type	Materiaal	Gewicht tarra (g)	Afmetingen L x B	Gewicht netto (kg)	Aantal stuks/zak
Plastiektzak	LPDE kleurloos	19	520 x 350	2,3	20

Secundaire verpakking

Type	Materiaal	Gewicht tarra (g)	Afmetingen L x B x H (mm)	Gewicht netto (kg)	Aantal stuks/doos
Doos	karton	290	396 x 296 x 175	4,6	40

Palettisatie

Type	Materiaal	Afmetingen (incl. palet) LxBxH (mm)	Totaal paletgewicht (incl. palet) kg	Aantal dozen/laag	Aantal dozen/palet
Europalet	hout	1200 x 800 x 2075	455	8	88

5. HOUDBAARHEID

Houdbaarheidstermijn : 270 dagen na productie

Bewaartemperatuur -18°C

Na ontdooien niet opnieuw invriezen!

Plastiektzak goed gesloten houden (ook na het openen)

6. CODERING EN TRACABILITEIT

Hoeketiket:

- barcode

- THT

- lotcode

7. ALLERGENEN

Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	+
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
Eieren en producten op basis van eieren	+
Vis en producten op basis van vis	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
Soja en producten op basis van soja	?
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	+
Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten	?
Selderij en producten op basis van selderij	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwavel dioxide en sulfieten (>10ppm)	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

+ : aanwezig - : afwezig ? : sporen of kruiscontaminatie mogelijk

8. VOEDINGSWAARDEN

Energie-inhoud (kcal/100g)	342
Energie-inhoud (kJ/100g)	1430
Koolhydraten (g/100g)	23,0
waarvan suikers (g/100g)	3,8
Eiwitten (g/100g)	9,3
Lipiden (g/100g)	23,4
waarvan verzadigde vetten (g/100g)	11,2
waarvan transvetzuren (g/100g)	<0,5
Voedingsvezel (g/100g)	1,3
Cholesterol (g/100g):	0,08
Natrium (mg/100g):	436
Zout (g/100g):	1,1

9. GMO-STATUS

GMO-vrij (conform EC/1829/2003 en EC/1830/2003)

10. RECALL

Bij recall: klant wordt telefonisch en per fax verwittigd binnen de 24 uur

11. MICROBIOLOGIE

Micro-organismen	MAX***
<i>Escherichia Coli (kve/g)</i>	100
<i>Bacillus cereus (kve/g)</i>	1000
<i>coag+ Staphylococcus sp. (kve/g)</i>	100
<i>Salmonella sp. (kve /g)</i>	afw/25g
<i>Listeria monocytogenes (kve/g)</i>	100

*** Richtwaarden (Verordening 2073/2005)

12. QUALITY CONTROL

Statistical Process Control

elke 30 min.

Gewicht
Afmetingen

Temperatuur:
Vetpercentage:
Aantal stuks:
Metaaldetectie:

elke 30 min.
elke 30 min.
elke 30 min.
ferro (2mm)
non-ferro (2mm)
ST ST (3mm)

13. CERTIFICATIE

BRC Issue 6 at grade B+
IFS Issue 6 at higher level
GMP Feed

14. GOEDKEURING

	Naam en functie	Handtekening en datum
Gourmand	Breyne Angèle Quality Assurance	Breyne Angèle 25/07/14
Cliente		