



Productspecificatie La Cuisine Belge Art. Kaaskroket 6x28st

Algemene informatie

Algemene informatie

Productomschrijving	Kaaskroketten artisanaal, diepvries.
Procesbeschrijving	Dit product wordt gemaakt van kaas, gemengd met andere ingrediënten, gevormd, gepaneerd, diepgevroren en verpakt.
Merk	La Cuisine Belge
Artikelnummer	805631
halffabrikaat nummer	831347
Intrastat nummer	2106909849



Ingrediëntendeclaratie

Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: water, KAAS 14%, paneermeel (TARWEMEEL, gist, zout), TARWEMEEL, margarine (plantaardige olie (palm, koolzaad), water, emulgatoren (E471), voedingszuur (E330)), zetmeel (rijst, TARWE, erwt), aroma, weipoeder (MELK), MAGEREMELKPOEDER, stabilisator (E464, E466), rijstbloem, gistextract, zout, verdikkingsmiddel (E412), zuurteregelaar (E526).

kwaliteitsparameters

fysische eigenschappen

		Min.	Norm	Max.	Toelichting
diameter	mm		65		
dikte	mm		25		
gewicht per stuk	G		70		after freezing

chemische eigenschappen

		Min.	Norm	Max.	Toelichting
--	--	------	------	------	-------------

Microbiologische eigenschappen

			Min.	Norm	Max.	Toelichting
staphylococcus aureus co+	einde houdbaarheid	cfu/g		100	1,000	
salmonella	einde houdbaarheid	cfu/25g			0	Absent
escherichia coli	einde houdbaarheid	cfu/g		10	100	
listeria monocytogenes	einde houdbaarheid	cfu/25g			0	Absent

sensorische eigenschappen

		Min.	Norm	Max.	Toelichting
--	--	------	------	------	-------------

Textuur

Krokante korst met een zachte binnenkant.

Geur

Een product specifieke aangename geur.

Smaak

Een product specifieke aangename smaak.

Voedingswaarden

Nutritional data EU

Nutrient	Attribuut	Eenheid	per 100g verkocht	%RI
energie	kJ	kJ	690	
energie	kCal	kcal	165	8
vet		G	7.1	10
vet waarvan	verzadigd	G	4.3	22
koolhydraten		G	18.8	7
koolhydraten waarvan	suikers	G	6.7	7
voedingsvezel		G	1.1	
eiwit		G	5.9	12
zout		G	1.75	29

Allergenen

allergenen

Allergeen	te declareren	afwezig	aanwezig	kan bevatten	Concentratie in ppm	opmerkingen
glutenbevattende granen			<input checked="" type="checkbox"/>			
tarwe			<input checked="" type="checkbox"/>			
schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		<input checked="" type="checkbox"/>				
eieren en producten op basis van eieren		<input checked="" type="checkbox"/>				
vis en producten op basis van vis		<input checked="" type="checkbox"/>				
pinda's en producten op basis van pinda's		<input checked="" type="checkbox"/>				
soja en producten op basis van soja		<input checked="" type="checkbox"/>				
melk en producten op basis van melk			<input checked="" type="checkbox"/>			
noten en producten op basis van noten		<input checked="" type="checkbox"/>				
selderij en producten op basis van selderij		<input checked="" type="checkbox"/>				
mosterd en producten op basis van mosterd		<input checked="" type="checkbox"/>				
sesam zaad en producten op basis van sesamzaad		<input checked="" type="checkbox"/>				
zwaveldioxide en sulfieten >10 ppm		<input checked="" type="checkbox"/>				
lupine en producten op basis van lupine		<input checked="" type="checkbox"/>				
weekdieren en producten op basis van weekdieren		<input checked="" type="checkbox"/>				

Opslag/transportcondities

	Eenheid	waarde
transporttemperatuur	°C	max. -18
leveringstemperatuur	°C	max. -18

houdbaarheid

	Code
Houdbaarheid in dagen	730
Resthoudbaarheid in dagen	182

Codering

Lotcode, houdbaarheidsdatum, verpakkingsinhoud/gewicht, productomschrijving

Verpakkingsdetails



Verpakkingsdetails [Consumenteneenheid]

algemene informatie

	Type	
EAN code		8710449927333
Materiaal soort	Pillow	
Groene punt	Ja	
Samenstelling	LD-PE	

dimensies

	waarde	Eenheid	Lengte	Breedte	Hoogte
Consument eenheid		mm	360	300	50

Verpakkingsdetails [Doos]

algemene informatie

	Type	
EAN code		8710449927753
Materiaal soort	Amerikaanse vouwdoos	
Materiaal category	Karton	
Groene punt	Nee	

dimensies

	waarde	Eenheid	Lengte	Breedte	Hoogte
Doos praktisch buitenmaat		mm	396	261	275

Verpakkingsdetails [Pallet]

algemene informatie

	Type	
Materiaal soort	Pallet	

dimensies

	waarde	Eenheid	Lengte	Breedte	Hoogte
Afmetingen materiaal		mm	1,200	800	144

Verpakkingsdetails [Complete pallet]

Pallet details

	Eenheid	waarde
# Eenheden per laag		9
# lagen per pallet		6

	Eenheid	waarde
# Eenheden per pallet		54
Berekende pallethoogte	cm	181

Consumenten informatie

Bereidingswijze frituse

Max. 175°C, portie ca. 250g, 5 min.

Bereidingswijze frituse

Ontdooid product:

Max. 175°C, portie ca. 250g, 3 min.

Wettelijke eisen

GMO verklaring

Aviko verklaart dat geen van de producten, geproduceerd, verpakt, geleverd en verkocht, genetisch gemodificeerd is. Geen van de ingrediënten bevat genetisch gemodificeerd organismen of materiaal. Geen biotechnologie of producten geproduceerd door middel van gentechnologie zijn gebruikt tijdens de productie. Het product voldoet aan de Europese non-GGO verordening (EG) nr. 1829/2003 en 1830/2003.

Gewichtsregistratie

Afvullen van verpakkingseenheden van Aviko vindt standaard plaats op basis van gemiddeld gewicht (e-teken). Voor specifieke landen waarvoor relevante wetgeving van toepassing is, vindt afvullen van verpakkingseenheden op basis van nominaal gewicht plaats.

Zware metalen verklaring

Aviko verklaart dat alle geleverde producten voldoen aan de EU-wetgeving en dat de toleranties voor zware metalen, gedefinieerd door de EU, niet worden overschreden.

Pesticide verklaring

Aviko verklaart dat residuen van bestrijdingsmiddelen in door Aviko geleverde producten voldoen aan verordening (EU) 396/2005 en de wijziging daarvan, verordening (EU) 310/2011.

Andere eisen

Monstername

Bij arbitrage wordt een batch beoordeeld op basis van monsters per verpakking. Standaard wordt max. 1 monster genomen per 2 pallets. Een batch bestaat uit diverse pallets van ten minste 2 verschillende ploeg-datums. De genomen monsters worden gemixed tot één verzamelmonster. Van dit verzamelmonster wordt een representatief monster van 1 kg genomen en beoordeeld op kwaliteit.

Quality Management Systems

De productielocatie, waar dit artikel wordt geproduceerd, heeft een kwaliteitsmanagementsysteem dat is gecertificeerd voor een GFSI goedgekeurd systeem. Bij een BRC certificering is minimaal B grade vereist, bij IFS certificering is dit minimaal Foundation Level.

Disclaimer

Aviko B.V. heeft het recht om binnen het geldende contract, de specificatie met betrekking tot de lengte bij aanvang levering uit een nieuwe oogst, aan te passen aan de dan beschikbare sortering van de grondstof. Deze specificatie is vastgesteld op basis van het voortschrijdende gemiddelde, met behulp van analysemethoden van de laboratoria van Aviko B.V.

Handtekening

Handtekening General Quality Manager Aviko-group

Ing. T.H.M.S. (Simone) Nelissen

