



Tel: +32 2 7322880

Fax: +32 2 2694880

febelgium@foodempire.com

www.foodempire.com

Productnaam	Dim Sum Party Pack	
Land van herkomst:	INDO	Indonesië
Productcode	FF-OBCN-019	
Houdbaarheid:	24 maanden na productiedatum	
Custom code	1902201090	
Stockage temperatuur:	Bevroren, onder - 18 C°	
Barcodes (EAN)	Verkoopseenheid (CU)	Master karton (TU)
	888 7290 052085	1 888 7290 052082

Gewicht/ Stuk (Gm)	Stuks per Verkoopseenheid (CU)	CU/Master Karton (TU)
10	100	6
Gewicht	Netto (gm)	Bruto (gm)
Verkoopseenheid (CU)	1000	1147,5
Master Karton (TU)	6000	7332

Verpakkingsmateriaal		
Verkoopseenheid		
Beschrijving	Materiaal	Gewicht (gm)
Zak	Plastic	19
Bak	Plastic	26
Doos	Papier	102,5
TOTAAL		147,5

Overkarton / Master karton		
Beschrijving	Materiaal	Gewicht (gm)
Zak	Plastic	3
Doos	Papier	444
TOTAAL		447

Buitenste afmetingen (cm)	H (cm)	L(cm)	B (cm)
Verkoopseenheid	3,8	33,8	29,3
Master Karton	25,2	34,8	30,2

Europallet		48 Kartons
Lagen per Pallet		6
Kartons per laag		8

**FOOD EXPERT BVBA**

Ildéfons Vandammestraat 5, Hoeilaart Office Center Blok C 1560 Hoeilaart, Belgium  
 Tel: +32 (0)2 732 28 80 Fax: +32 (0)2 269 48 80 Email: febelgium@foodempire.com  
 www.foodempire.com VAT BE 0818 337 035

**Bereidingsinstructies:**

Frituur: Verwarm de olie voor op 170°C. Bak gedurende 3-4 minuten of tot men een goudbruine kleur bekomt.

Oven: Verwarm de oven voor op 240°C. Leg de producten op de bakplaat en bak ze gedurende 8-10 minuten of tot ze een goudbruine kleur bekomen.

**Ingrediëntenlijst**

Deeg (50%) [tarwebloem, plantaardige (palm-) olie, water, zout], visvlees (15%), gemarineerde gehele garnalen (11%) [garnaal, water, zoetstof (E420), zout, sesamololie, peperpoeder], garnaalvlees (9%), vermicelli, rode currypasta [sojabonolie, look, cayennepeper, sjalotten, suiker, citroengras, zout, galangal, ananassap, natuurlijke garnalensmaak, vissaus (ansjovisextract, zout, suiker), limoenschil, natuurlijke kruiden en specerijen], tikkapasta (tomatenpurree, sojabonolie, azijn, ui, zout, gember, look, koriander, rode chili, honingklaver/fenegriek, komijn, natuurlijke kruiden en specerijen, paprika-olie), kokosnootpoeder [kokosnootextract, maltodextrine, melkeiwit], suiker, tomatensaus, wortel, ui, water, chilisaus, gemodificeerd tapiocazetmeel (E1420), currypoeder [zout, suiker, kruiden, knoflookpoeder, uienpoeder, dextrine, dextrose, gehydrolyseerd plantaardig (soja-) eiwit, antiklontermiddel (E551)], garnalenolie (garnalenextract, plantaardige olie), prei, zout, currypasta [sjalot, knoflook, citroengras, gember, limoenblad, suiker, koenijf/kurkuma, peper, koriander, komijn, candlenoot, zout, plantaardige (palm-) olie], limoenblad, lookpoeder, rode chili, komijnpoeder, korianderpoeder, chilipoeder, gemberpoeder, azijn, kurkumapoeder, peperpoeder, Pandanblad.

**Nutritieve informatie**

**Portie per verpakking:** 100

Per portie (g): (1st) 10

	Per 100g	Per Portie (10g)	% ADH/AI**
Energie (calorieën)	1215kJ/290Kcal	122kJ/29Kcal	1%*
Totale vetten (g)	14,0	1,4	2%
Waarvan verzadigde vetten (g)	6,3	0,6	3%
Koolhydraten (g)	30,2	3,0	1%
waarvan suikers (g)	3,9	0,4	<1%
Vezels (g)	1,7	0,2	-
Proteïnen (g)	10,8	1,1	2%
Zout (g)	1,0	0,1	2%

\*\* ADH=Aanbevolen dagelijkse hoeveelheid of Adequaate niveau van inneming van een gem. volwasse (8400kJ/2000Kcal)

**Chemische criteria**

Chemische Testing Parameters	Specificatie
Zout (%)	
Vochtgehalte (%)	
Wateractiviteit (Aw)	
Zuurtegraad (g)	
pH	
As (%)	0,00
Koper (ppm)	30 max
Arsenicum (ppm)	1 max
Kwik (ppm)	0.5 max
Lood (ppm)	0.5 max
Cadmium (ppm)	

**Microbiologische criteria**

Microbiologische Testen Parameters	Specificatie
Totaal kiemgetal (cfu/g)	max 1x10 <sup>5</sup>
Totaal coliformen (MPN/ml)	<3
Totaal E.coli (cfu/g)	<10
Totaal gist en schimmels (cfu/g)	<100
Staphylococcus aureus (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Salmonella spp. (per 25g)	Niet gedetecteerd
Vibrio spp. (per 25g)	<10
Listeria (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Clostridium spp. (cfu/g)	<10

FOOD EXPERT BVBA

Ildefons Vandammestraat 5, Hoeilaart Office Center Blok C 1560 Hoeilaart, Belgium  
 Tel: +32 (0)2 732 28 80 Fax: +32 (0)2 269 48 80 Email: febelgium@foodempire.com  
 www.foodempire.com VAT BE 0818 337 035

Allergenen	Positief	Negatief
1. Koeienmelk proteïnen	√	
2. Lactose		√
3. Kippeneieren		√
4. Sojaproteïnen	√	
5. Sojaolie		√
6. Gluten	√	
7. Tarwemeel	√	
8. Rogge		√
9. Saccharose	√	
10. Rundsvlees		√
11. Varkensvlees		√
12. Kip		√
13. Vis	√	
14. Weekdieren en schaaldieren	√	
15. Fructose		√
16. Mais		√
17. Cacao		√
18. Gist		√
19. Peulvruchten		√
20. Noten (cashewnoten, hazelnoten, pistachio, amandelen,...)	√	
21. Grondnoten		√
22. Glutamate		√
23. Sulphites (E220-E227)		√
24. BHA-BHT (E320, E321)		√
25. Benzoëzuur (E210-E213)		√
26. Parabens (E214-E219)		√
27. Brilliant Black (E151)		√
28. Tartrazine (E120)		√
29. Sunset Yellow (E110)		√
30. Azorubine, Carmoisine (E122)		√
31. Amaranth (E123)		√
32. Cochineal Red A (E124)		√
33. Sorbinezuur (E200-E203)		√
34. Kaneel		√
35. Vanille		√
36. Koriander	√	
37. Selderij		√
38. Umbelliferae		√
39. Lupin		√
40. Mosterd		√
41. Sesamzaad	√	
42. Gelatine		√

FOOD EXPERT BVBA

Ildelfons Vandammestraat 5, Hoeilaart Office Center Blok C 1560 Hoeilaart, Belgium  
 Tel: +32 (0)2 732 28 80 Fax: +32 (0)2 269 48 80 Email: febelgium@foodempire.com  
 www.foodempire.com VAT BE 0818 337 035