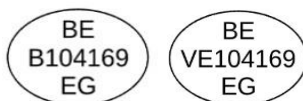


TRAICAR BV

Industriezone 441-443
Rijksweg 51 - 2870 Puurs -
België
Tel +32 3 290 01 48



kwaliteit@traicar.be

RAPPORT DE SPECIFICATIONS

GASTRONELLO TAPAS MIX

1. CARACTÉRISTIQUES TYPIQUE DU PRODUIT

- 1.1. Nom du produit: Gastronello Tapas Mix
- 1.2. Mode d'emploi: Conseils de cuisson : ne pas dégeler les croquettes /
La température de l'huile ou graisse à 175°C
- 1.3. Tableau emballage:

1855	Unité / Ravier	6 x 3 x 10 x 30 g surgelées
	Code ean	5425028478559
	Poids net / brut	5400g/5890g
	Temps de cuisson	cuisson: ± 4 min

Dimension carton : L 350 I 250 h 350

Palettisation : cartons par couche : 9
nombre de couches : 4

2. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Conformément au RÈGLEMENT européen (UE) no. 1169/2011 sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

IBERICO 30 G

Ingrédients : Eau, viande de porc Iberico 22%, jambon ibérique 9%, chapelure (farine de BLÉ, sel, levure), BEURRE, farine de BLÉ, blanc d'ŒUF (fermiers), amidon de riz, LAIT, jaune d'ŒUF (fermiers), concentré de bœuf (extrait de bœuf, sel, sucre, arômes, extrait de levure, amidon modifié, poudre d'oignon, vinaigre de vin, poivre), farine de riz, salsa tex-mex (légumes, purée de paprika, vinaigre, amidon de maïs modifié, épices, sel, épaississant: gomme de guar et pectine, origan, tabasco), sel, gélatine de bœuf, poivre, thym

Contient : gluten (blé), œuf, lait (lactose incl.)

CHORIZO-MANCHEGO 30 G

Ingrédients : Eau, farine de BLÉ, Chorizo 8% (viande de porc, sel, paprika, poudre de LAIT, dextrose de maïs, épices, colorant: E120), FROMAGE Manchego 7% (LAIT de brebis, levain, sel, présure végétarienne), BEURRE, chapelure (farine de BLÉ, amidon de maïs, huile de palme, amidon de tapioca modifié, sel, sucre, levure, colorant: E160b(i)), blanc d'ŒUF (fermiers), amidon de riz, jaune d'ŒUF (fermiers), LAIT, fond de volaille (contient CÉLERI, ŒUF), concentré de bœuf, gélatine de bœuf, poivre

Contient : gluten (blé), céleri, œuf, lait (lactose incl.)

POLLO 30 G

Ingrédients : Eau, viande de poulet 27% (poulet, eau, sel, maltodextrine, acide alimentaire: E331, arômes), farine de BLÉ, BEURRE, chapelure (farine de BLÉ, sel, levure, acide ascorbique), blanc d'ŒUF (fermiers), amidon de riz, LAIT, jaune d'ŒUF (fermiers), farine de riz, bouillon de poulet (contient ŒUF, CELERI), sel, gélatine de bœuf, poivre

Contient : gluten (blé), céleri, œuf, lait (lactose incl.)

3. VALEUR NUTRITIONNELLE (/100G)

IBERICO 30 G

KJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
867.31	205.69	12.57	6.62	14.05	1.20	8.89	0.80

CHORIZO MANCHEGO 30 G

KJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
856.05	203.92	11.18	6.86	17.94	1.47	7.49	1.23

POLLO 30 G

KJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
703.43	167.01	7.62	4.68	15.38	1.19	9.20	1.04

4. **CONDITIONS DE STOCKAGE/DUREE DE CONSERVATION**

Conserver à -18°C / DLUO 12 Mois à compter de la date production

5. **VALEURS MICROBIOLOGIQUES**

Source réglementation UE 2073/2005

Valeurs microbiologiques

Paramètre	Production	DLUO
Totaux aérobies	3×10^4	3×10^6
Lysteria Monocytogenes	Absent dans 25 grammes	
Salmonelles	Absent dans 25 grammes	
Bacéries lactiques	3×10^2	3×10^7
E.coli beta glucuronidase positif	< 10	< 50
Staphylocoques coagulase pos	3×10^2	3×10^3

Lorsque les bactéries lactiques à la fin de la durée de conservation dépasse la ligne directrice de 10^7 ufc / g ne doit être rejetée si on constate que l'odeur ou le goût ont de déviations.

6. **PRESENCE D'OGM**

Sur la base des déclarations écrites des fournisseurs de matières premières et auxiliaires, TRAICAR BV déclare que ce produit n'a pas été fabriqué avec des matières premières génétiquement modifiées ou des matières auxiliaires, dépassant le seuil légal de 0,9% de contamination croisée imprévue ou techniquement imprévisible. Par conséquent, il n'y a aucune obligation d'étiquetage pour ce produit en ce qui concerne les OGM.

7. **MATERIEL D'EMBALLAGE**

Conforme à la déclaration de conformité aux règlements CE n ° 1935/2004 et n ° 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

La spécification du produit a été rédigée aux mieux de nos possibilités en connaissance de base des données disponibles à la date de rédaction du document. Ces données sont liées aux processus de production, aux déclarations des fournisseurs, à la littérature et aux spécifications des matières premières. La responsabilité du fait des produits se limite à la responsabilité civile. La spécification est donc purement informative et ne peut en aucun cas être utilisée comme garantie exécutoire.