

RAPPORT DE SPECIFICATIONS VEGAN & CRUNCHY NORDIC

1. CARACTÉRISTIQUES TYPIQUE DU PRODUIT

1.1. Nom du produit: VEGAN & CRUNCHY NORDIC

1.2. Mode d'emploi: Conseils de cuisson: ne pas décongeler les croquettes /
La température de l'huile ou graisse à 170° C.

1.3. Tableau emballage:

1828	Unité / Ravier	15 x 100 g surgelées
	Code ean	5425028478283
	Poids net / brut	1500g/1558g
NORDIC 100GR	Temps de cuisson	cuisson: ± 8 min

2. DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Conformément au RÈGLEMENT européen (UE) no. 1169/2011 sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées du 25.05.2011.

Ingredients: Mix Nordic végétalienne (légumes 67% (épinards à l'ail (épinards, huile de tournesol, ail et sel) haricots verts, petits pois, poireau, haricots de SOJA et oignons frits (oignons, huile de tournesol), ORGE (eau et ORGE), sauce 12% (eau, huile d'olive, oignon, bouillon de légumes (légumes et bouillon de légumes (carotte, poireau, oignon ail), extrait de vin blanc, sel, huile de tournesol, extrait d'épices), farine de riz, aneth, sel, ciboulette, ail, jus de citron et épices)), eau, battermix (eau, farine de SOJA, amidon de BLÉ modifié, farine de BLÉ, protéine de pois, épaississant: E466; E415; E412, sels minéraux: E508, gélifiant: E407a, sel), chapelure (farine de BLÉ, eau, levure), viande hachée végétalienne (protéines de SOJA réhydratées, huile de colza, protéines de BLÉ réhydratées, extrait de malt d'ORGE, extrait de levure, poudre d'oignon, poudre d'ail, épices, sel, oignons frits séchés, arôme), margarine (matières grasses végétales (palme, palme durci, coco), eau, huile de colza, sel, émulsifiant: lécithine, mono- et diglycerides d'acides gras, régulateur d'acidité: acide citrique, acide lactique, conservateur: sorbate de potassium, arôme, colorant: carotène), farine de BLÉ, amidon de riz, farine de riz, concentré végétal (contient CÉLERI), sel, exhausteur de goût végétalien, poivre, épaississant: E406, poudre de paprika, concentré de champignons, poivre de cayenne

Contient: gluten (blé, orge), céleri, soja

3. VALEUR NUTRITIONNELLE (/ 100G)

Kjoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
705,2	167,8	5,9	2,3	22,1	1,8	5,5	1,0

TRAICAR BV

Breendonkstraat 108 - 2830 Willebroek - Belgium
Vestiging: Industriezone 441-443 - 2870 Puurs - België
Tel +32 3 290 01 48
kwaliteit@traicar.be



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.