

RAPPORT DE SPECIFICATIONS VEGAN & CRUNCHY INDIAN

1. CARACTÉRISTIQUES TYPIQUE DU PRODUIT

1.1. Nom du produit: VEGAN & CRUNCHY INDIAN

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

1.3. Tableau emballage:

1831	Carton	12 x 15 x 100 g surgelées
	Code ean	5425028478313
	Poids net / brut	18000g/19496g
INDIAN 100GR	Temps de cuisson	cuisson: ± 8 min

Dimension carton: l 560 l 370 h 320

Palettisation: cartons par couche: 4

nombre de couches 4

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 Indien végétalienne (légumes 54% (épinards à l'ail (épinards, huile de tournesol, ail et sel), chou-fleur, courge sucrine (courge et huile de tournesol), sauce 25% (eau, lait de coco, oignon, bouillon de légumes (légumes et bouillon (carotte, poireau, oignon, ail), extrait de vin blanc, sel, huile de tournesol et extrait d'épices), carotte, ail, pois chiches, épices, purée de gingembre, poireau, huile de tournesol, sel, coriandre, farine de riz, piment rouge, concentré de tomates, poudre de jus de citron vert et feuille de limon), pois de chiches et lentilles, 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, sel, levure, poudre de paprika, poudre de curcuma), filet végétalienne (protéines de SOJA réhydratées, huile de colza, vinaigre d'alcool, extrait de levure, 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 curry (contient MOUTARDE), poudre de paprika, harissa

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

3. VALEUR NUTRITIONNELLE (/ 100G)

Kjoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
686,1	163,3	5,7	2,6	21,1	1,5	5,8	1,1

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.