

## RAPPORT DE SPECIFICATIONS VEGAN & CRUNCHY VALENCIA

### 1. CARACTÉRISTIQUES TYPIQUE DU PRODUIT

**1.1. Nom du produit:** VEGAN & CRUNCHY VALENCIA

**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:**

1827	Carton	12 x 15 x 100 g surgelées
	Code ean	5425028478276
	Poids net / brut	18000g/19496g
VALENCIA 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: Paella végétalienne (légumes 50% (petits pois, haricots verts, poivron rouge, poivron jaune grillé (poivron jaune et huile de tournesol) et oignons frits (oignon et huile de tournesol), riz cuit 28% (eau, riz et épices), sauce (eau, haricots verts, oignon, huile d'olive, carotte, poivron rouge, poivron vert, bouillon de légumes (légumes et bouillon de légumes (carotte, poireau, oignon, ail), extrait de vin blanc, sel, huile de tournesol et extrait d'épices), chou-fleur, poireau, concentré de tomate, ail, sel, farine de riz et épices) et haricots cannellini 8%), 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, sel, colorant: E160b(i)), 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 diglycérides d'acides gras, régulateur d'acidité: acide citrique, 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, poudre de curry (contient MOUTARDE), poivre de cayenne

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

### 3. VALEUR NUTRITIONNELLE (/ 100G)

Kjoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
744,5	177,8	5,3	2,1	25,7	1,6	5,9	1,0

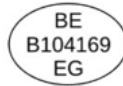
# TRAICAR BV

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



# TRAICAR BV

Breendonkstraat 108 - 2830 Willebroek - Belgium  
Vestiging: Industriezone 441-443 - 2870 Puurs - België  
Tel +32 3 290 01 48  
[kwaliteit@traicar.be](mailto: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	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^6$
Lysteria Monocytogenes	Absent dans 25 grammes	
Salmonelles	Absent dans 25 grammes	
Bacéries lactiques	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^7$
E.coli beta glucuronidase positif	< 10	< 50
Staphylocoques coagulase pos	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$

*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.*