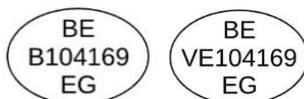


# TRICAR BV

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



[kwaliteit@traicar.be](mailto:kwaliteit@traicar.be)

## RAPPORT DE SPECIFICATIONS MIX DELUXE 'SUMMER EDITION'

### 1. CARACTÉRISTIQUES TYPIQUE DU PRODUIT

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

1853	Unité / Carton	5x 6 x 10 x 20 g surgelées
	Code ean	5425028478535
	Poids net / brut	6000g/6890g
	Temps de cuisson	cuisson: ± 4 min

Dimension carton : L 350 l 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.

### **FROMAGE GRIMBERGEN 20 G**

Ingrédients : Eau, fromage de Grimbergen 20% (LAIT, sel, amidon, levain, présure, colorant: E160a), chapelure (farine de BLÉ, sel, levure, poudre de paprika, poudre de curcuma), farine de BLÉ, BEURRE, blanc d'ŒUF (fermiers), amidon de riz, jaune d'ŒUF (fermiers), LAIT, farine de riz, sel, gélatine de bœuf, épaississant: méthylcellulose, poivre

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

### **CREVETTES DU MER DU NORD 20 G**

Ingrédients : Eau, CREVETTES Mer du Nord 32%, chapelure (farine de BLÉ, sel, levure, poudre de paprika, poudre de curcuma), farine de BLÉ, BEURRE, blanc d'ŒUF (fermiers), LAIT, amidon de riz, jaune d'ŒUF (fermiers), tomates, farine de riz, sel, fumet de CRUSTACÉS (contient CRUSTACÉS, BLÉ, CÉLERI, POISSON), gélatine de bœuf, poivre

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

### **SCAMPI RED CURRY 20 G**

Ingrédients : SCAMPI 34%, eau, chapelure (farine de BLÉ, sel, levure, colorant: E160b(i)), farine de BLÉ, BEURRE, blanc d'ŒUF (fermiers), amidon de riz, LAIT, jaune d'ŒUF (fermiers), pâte de curry 1,2% (eau, épices, lait de coco en poudre (contient des protéines de LAIT), légumes, huile de tournesol, gula djawa, noix de kemirie, sauce de POISSON (contient ANCHOIS), épices, sel, fécule de pomme de terre, poudre de CREVETTES, extrait de paprika), farine de riz, sel, gélatine de bœuf, poivre

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

### **CAPRESE 20 G**

Ingrédients : Eau, MOZZARELLA (LAIT de vache pasteurisé, fécule de pomme de terre séchée, sel, levain, présure microbienne), blanc d'ŒUF (fermiers), farine de BLÉ, tomates semi-séchées (tomates, huile de colza, sel, origan, ail), BEURRE, chapelure (farine de BLÉ, sel, levure), amidon de riz, jaune d'ŒUF (fermiers), LAIT, basilic, sel, gélatine de bœuf, poivre

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

### **CHORIZO-MANCHEGO 20 G**

Ingrédients : Eau, farine de BLÉ, Chorizo 8% (viande de porc, sel, paprika, poudre de LAIT, dextrose de maïs, épices, colorant: E120), chapelure (farine de BLÉ, amidon de maïs, huile de palme, amidon de tapioca modifié, sel, sucre, levure, poudre de paprika, poudre de curcuma), FROMAGE Manchego 7% (LAIT de brebis, levain, sel, présure végétarienne), BEURRE, 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.)

### POULET CROUSTILLANT 20 G

Ingrédients : Eau, viande de poulet 27% (poulet, eau, sel, maltodextrine, acide alimentaire: E331, arômes), cornflakes (maïs, sel, malt d'ORGE), farine de BLÉ, BEURRE, blanc d'ŒUF (fermiers), chapelure (farine de BLÉ, sel, levure, poudre de paprika, poudre de curcuma), 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, orge), celeri, œuf, lait (lactose incl.)

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

#### FROMAGE GRIMBERGEN 20 G

KJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
928.45	220.74	12.42	7.78	18.16	1.38	8.90	1.21

#### CREVETTES DU MER DU NORD 20 G

kJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
705.71	167.09	7.02	4.54	17.11	1.80	8.54	1.16

#### SCAMPI RED CURRY 20 G

kJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
686.10	163.27	6.24	3.94	15.49	1.31	11.22	1.09

#### CAPRESE 20 G

kJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
743.65	176.43	9.78	6.11	13.94	1.20	8.30	1.02

#### CHORIZO-MANCHEGO 20 G

KJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
956.10	227.60	13.12	7.69	18.96	1.65	8.12	1.22

## POULET CROUSTILLANT 20 G

KJoule	Kcal	Matières grasses	Acides gras saturés	Glucides	Sucres	Protéines	Sel
725.70	172.06	7.46	4.59	17.11	1.24	8.96	1.15

#### 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 x 10 <sup>4</sup>	3 x 10 <sup>6</sup>
Lysteria Monocytogenes	Absent dans 25 grammes	
Salmonelles	Absent dans 25 grammes	
Bacéries lactiques	3 x 10 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>7</sup>
E.coli beta glucuronidase positif	< 10	< 50
Staphylocoques coagulase pos	3 x 10 <sup>2</sup>	3 x 10 <sup>3</sup>

*Lorsque les bactéries lactiques à la fin de la durée de conservation dépasse la ligne directrice de 10<sup>7</sup> 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, TRAI CAR 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.*