



AZETTI KAASKROKET AMBACHTELIJK 20x80g:

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Verkoopsbenaming	AZETTI Kaaskroketten "van de chef" 80g
Intrastat code	1905 90 90
EAN-code	545028700117
Netto gewicht per consumenteneenheid	20x80g – 1600g e

2. PRODUCTSAMENSTELLING

2.1 Ingrediëntenlijst (declaratie conform geldende EG richtlijnen)

Ingrediënten: MELK, water, 17% kaas (MELK), EIWIT, TARWEBLOEM, paneermeel (TARWEBLOEM, zout, gist, paprikapoeder, kurkumapoeder), plantaardige vetten en olie (palmvet, kokosvet, zonnebloemolie), rijstzetmeel, EIGEEL, zout, boter (MELK), gelatine, stabilisatoren (E412, E415), specerijen, KARNEMELKPOEDER, emulgatoren (E322, E471), aroma, voedingszuur (E330).

Kan sporen bevatten van schaaldieren, vis, soja, noten, selder, mosterd, lupine en weekdieren.

Ingrédients: LAIT, eau, 17% fromage (LAIT), blanc d'OEUF, farine de BLE, chapelure (farine de BLE, sel, levure, poudre de paprika, poudre de curcuma), graisses et huile végétales (graisse de palme, graisse de coco, huile de tournesol), amidon de riz, jaune d'OEUF, sel, beurre (LAIT), gélatine, stabilisants (E412, E415), épices, LAIT battu en poudre, émulsifiants (E322, E471), arôme, acidifiant (E330).

Peut contenir des traces de crustacés, poisson, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, lupin et mollusques.

2.2 Bijkomende vermeldingen op de verpakking

"Verpakt onder beschermende atmosfeer"	Neen
"met zoetstof(fen):"	Neen
"met suiker(s) en zoetstof(fen):"	Neen
"bevat een bron van fenylalanine"	Neen
"overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben"	Neen

2.3 GGO's en ingrediënten afkomstig van de GGO's (conform de geldende EU verordeningen)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de geldende EU verordening(en)

2.4 Voorwerpen in contact met levensmiddel (volgens verordeningen (EG) n°1935/2004 en 10/2011)

De producent garandeert dat het product voldoet aan Verordeningen (EG) n° 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddel in contact te komen.

3.LIJST VAN ALLERGENEN EN VOEDINGSINTOLERANTIES

3.1 Verplicht te etiketteren ingrediënten en hun afgeleiden (volgens Richtlijn 2003/89/EG, 2006/142/EG en de Europese richtlijn 2005/26/EG)

Bedoelde ingrediënten, inbegrepen de daarvan afgeleide ingrediënten	Aanwezig als ingrediënt	Indien aanwezig, het/de verantwoordelijke ingrediënt(en) in de lijst van ingrediënten (3.1) hier opgegeven	Aanwezig t.g.v. mogelijke maar ongewilde kruisbesmetting
Glutenhoudende granen	Ja	Tarwebloem	
Schaaldieren	Neen		Ja
Eieren	Ja	Eiwit, eigeel	
Vis	Neen		Ja
Aardnoten	Neen		Neen
Soja	Neen		Ja
Melk, uitgezonderd lactose	Ja	Melk, kaas, karnemelkpoeder	
Lactose	Ja	Melk, kaas, karnemelkpoeder	
Schaalvruchten	Neen		Ja
Selderij	Neen		Ja
Mosterd	Neen		Ja
Sesamzaad	Neen		Neen
Zwaveldioxide en sulfieten (E220 tot E227), meer dan 10 mg/kg of 10 mg/liter uitgedrukt als SO ₂	Neen		Neen
Lupine	Neen		Ja
Weekdieren	Neen		Ja

4. INGREDIËNTEN ONDERWORPEN AAN BESTRALING

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werden aan bestraling

5. SPECIFIEKE BEWAAROMSTANDIGHEDEN

5.1 Houdbaarheid

	Eenheid	Minimum	maximum
Houdbaarheid na productie	Dagen		480
Houdbaarheid bij levering	Dagen	250	
Temperatuur bij levering	°C	-15°C	-22°C
Temperatuur van bewaren	°C	-18°C	-18°C
Bewaaromstandigheden na openen	De kroketten diepgevroren bakken. Na ontdooiing niet opnieuw invriezen. Open verpakkingen bewaren in de diepvries bij -18°C		

5.2 Aanduiding van de houdbaarheid

Houdbaarheid wordt aangeduid als: "ten minste houdbaar tot" Voorbeeld: dd/mm/jjjj

Houdbaarheid wordt aangeduid op elke verkoopseenheid

5.3 Aanduiding van de partij

Lot = interne lotcode Voorbeeld: 250812

Lotaanduiding op elke verkoopseenheid

6. PRODUCTKENMERKEN

6.1 Organoleptische kenmerken

Uitzicht/beschrijving	Gepaneerde kroketjes
Smaak	Kaas
Geur	Kaas
Textuur	Smeuïg
Kleur	beige

6.2 Microbiologische kenmerken

Micro-organisme	Analyse op inpakdatum = einde productie	Einde houdbaarheid
	Tolerantie	Max waarde
Totaal aëroob kiemgetal 30 °C	1 000 000	10 000 000
Staphylococcus aureus	100	1000
Bacillus cereus	1000	10000
Salmonella (op 25g)	Afwezig	afwezig
Listeria monocytogenes (op 25g)	Afwezig	afwezig

7. BEREIDINGSWIJZE

Bak de diepgevroren kroketten gedurende 9 minuten in een voorverwarmde friteuse op 170°C.
Bak niet teveel kroketten tegelijk.
Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

8. LOGISTIEK

Aantal kroketten per primaire verpakking	20 kroketten / doos
Aantal primaire verpakkingen per omverpakking	6 dozen / karton
Aantal secundaire verpakkingen per omkarton	40 kartons / EURO pallet

Disclaimer

Azetti producten worden voor AZ FOOD CVBA geproduceerd door erkend producent.
Jaarlijkse labo-analyses in afspraken ten laste van de producent.