



AZETTI GARNALENKROKET 25% Panko 20x80g:

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Verkoopsbenaming	AZETTI Garnaalkroketten 25% panko 80g
Intrastat code	1605 21 10
EAN-code	5425028700148
Netto gewicht per consumenteneenheid	20x80g – 1600g e

2. PRODUCTSAMENSTELLING

2.1 Ingrediëntenlijst (declaratie conform geldende EG richtlijnen)

Ingrediënten: MELK, 25% garnalen (SCHAALDIEREN), water, EIWIT, bisque [water, garnalen (SCHAALDIEREN), tomaat, ajuin, wortel, SELDERIJ, zout, wijn, olijfolie, kreeft (SCHAALDIEREN), gemodificeerd maïszetmeel, room (MELK), TARWEBLOEM, boter (MELK), aardappelvlokken, kreeftenextract (SCHAALDIEREN), smaakversterker (E621), cognac, VIS, aroma's, gistextract, kruiden en specerijen, voedingszuur (E330), maltodextrine, zonnebloemolie, palmvet, aardappelzetmeel, suiker, karamelstroop, wijnextract, conserveermiddelen (E210, E211)], TARWEBLOEM, paneermeel (TARWEBLOEM, gedroogde aardappelen, dextrose, emulgator (E471), zout, aroma), boter (MELK), rijstzetmeel, ELGEEL, tomatenconcentraat, zout, gelatine, specerijen, stabilisatoren (E412, E415), conserveermiddel (E210), voedingszuren (E330, E270). Kan sporen bevatten van soja, noten, mosterd, lupine en weekdieren.

Ingrédients: LAIT, 25% crevettes (CRUSTACES), eau, blanc d'OEUF, bisque [eau, crevettes (CRUSTACES), tomate, oignon, carotte, CELERI, sel, vin, huile d'olive, homard (CRUSTACES), amidon modifié de maïs, crème (LAIT), farine de BLE, beurre (LAIT), flocons de pomme de terre, extrait de homard (CRUSTACES), exhausteur de goût (E621), cognac, POISSON, arômes, extrait de levure, plantes aromatiques et épices, acidifiant (E330), maltodextrine, huile de tournesol, graisse de palme, amidon de pomme de terre, sucre, sirop de caramel, extrait de vin, conservateurs (E210, E211)], farine de BLE, chapelure (farine de BLE, pommes de terre déshydratées, dextrose, émulsifiant (E471), sel, arôme), beurre (LAIT), amidon de riz, jaune d'OEUF, concentré de tomates, sel, gélatine, épices, stabilisants (E412, E415), conservateur (E210), acidifiants (E330, E270). Peut contenir des traces de soja, fruits à coque, 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	Ja	Garnalen, bisque	
Eieren	Ja	Eiwit, eigeel	
Vis	Ja	Bisque	
Aardnoten	Neen		Neen
Soja	Neen		Ja
Melk, uitgezonderd lactose	Ja	Melk, Bisque	
Lactose	Ja	Melk, kaas, karnemelkpoeder	
Schaalvruchten	Neen		Ja
Selderij	Ja	Bisque	
Mosterd	Neen		Ja
Sesamzaad	Neen		Neen
Zwaveloxide 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. PRODUCTKENMEKREN

6.1 Organoleptische kenmerken

Uitzicht/beschrijving	Gepaneerde kroketjes
Smaak	Garnaal
Geur	Garnaal
Textuur	Smeuig
Kleur	Beige-rose

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

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