

KaasTengels 10 st.

Datum afgifte 24-10-2019
Pagina 1



Merknaam	Kaastengels 10 stuks
Code	130123
Versie	4.0 D1904
EAN-code HE	8711103502200
EAN code CE	8711103301230

Contactinformatie

Producent	Topking Fingerfood
Adres	Algerastraat 16, 3125 BS Schiedam NL
Postcode	3125 BS
Plaats	Schiedam
Telefoon	+31 (0)10 5217900
E-mail	info@topking.nl

Productomschrijving

Kaasloempiaatjes met oude kaas

Ingrediëntendeclaratie

tarwebloem, 29% **kaas** [22% oude **kaas**], water, zout, smeltzout (E339, E331, E340, E452), kleurstof (annatto, caroteen), zonnebloemolie, rijsmiddel (E500), zuurteregelaar (E575), [gemodificeerd] zetmeel, verdikkingsmiddel (xanthaangom)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	15 g
Energie	1126 kJ	169 kJ
Energie	267 kcal	40 kcal
Vetten	10.0 g	1.5 g
- Verzadigd	6.4 g	1.0 g
Koolhydraten	29.4 g	4.4 g
- Suikers	0.6 g	0.1 g
Eiwitten	14.2 g	2.1 g
Zout	2.7 g	0.4 g

KaasTengels 10 st.

Datum afgifte
Pagina

24-10-2019
2



Afbeelding



Allergenen Informatie

Gluten
Tarwe

+

Datum afgifte 24-10-2019
Pagina 3



Rogge	-
Gerst	-
Haver	-
Spelt	-
Kamut	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Koemelk	+
Noten (schaalvruchten)	-
Amandelen	-
Hazelenoten	-
Walnoten	-
Cashewnoten	-
Pecannoten	-
Paranoten	-
Pistachenoten	-
Macademianoten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt	-
Lupine	-
Weekdieren	-
Lactose	+
Cacao	-
Glutamaat (E620 - E625)	-
Kippenvlees	-
Koriander	-
Maïs	+
Peulvruchten	-
Rundvlees	-
Varkensvlees	-
Wortel	-

Microbiologische kenmerken

	Normen < dan	Maximum (kve/g)	Methode
Aëroob kiemgetal	500.000	5.000.000	ISO 4833 mod
Niet-Melkzuurbacteriën			
Enterobacteriaceae	1.000	10.000	ISO 21528-2 mod
Schimmels en Gisten	1.000	10.000	ISO 7954
Gisten			
Staphylococcus aureus	50	500	ISO 688-2
Salmonella spp.			
Escherichia coli			
Listeria monocytogenes	100	100	ISO 11290-2

Opslag en houdbaarheid

Opslag condities	In de diepvries (-18°C); na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
------------------	--

KaasTengels 10 st.

Datum afgifte 24-10-2019
Pagina 4



Houdbaarheid

12 maanden na productie waarbij gegarandeerd minimaal 6 maanden na levering. In de koeling (+4°C) maximaal 48 uur.

EG erkenning

NL 456

Gebruik

Bereidingswijze

* Frituur (180°C). Uit de diepvries 2½ minuut. * Airfryer (200°C). Uit de diepvries 7 á 8 minuten. De KaasTengel vooraf volledig insmeren met olie. * Heteluchtoven (220°C): Uit de diepvries 10 á 12 minuten. De KaasTengel vooraf volledig insmeren met olie.

Bedoeld gebruik

Het product dient voor consumptie gefrituurd te worden of in de airfryer te worden bereid. Doelgroep; niet specifiek, algemeen publiek.

Kenmerken

Kleur	goudgeel
Geur	kaas
Smaak	pittig

Omschrijving

Product	Kaasloempiaatjes met oude kaas
---------	--------------------------------

Dit product voldoet aan (EG) verordening nrs. 1935/2004 en 10/2011.

Bereid zonder gentechniek, conform (EG) verordening nrs 1829/2003 en 1830/2003.

De informatie op dit document is met de grootste zorg samengesteld door kwaliteitsbeheerder Gerard Meijering. Enige garantie en waarborg kunnen wij echter niet verlenen.