

Vuurvreter 20 st.

Datum afgifte
Pagina

24-10-2019
1



Merknaam	Vuurvreter 20 stuks
Code	430120
Versie	6.0 D1709
EAN-code HE	8711103201202
EAN code CE	8711103301209

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

Heet gekruide vleesloempia's

Ingrediëntendeclaratie

48% varkensvlees, **tarwebloem**, water, 3% Spaanse peper, suiker, wortel, zout, paneermeel [bevat **tarwe**], plantaardige vezel, specerijen, kruid, kleurstof (paprika-extract), antioxidant (E301, citroenzuur), emulgator (E464), gistextract, zonnebloemolie, rijsmiddel (E500), azijn, [gemodificeerd] zetmeel, zuurteregelaar (E575), verdikkingsmiddel (xanthaangom)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	70 g
Energie	978 kJ	684 kJ
Energie	233 kcal	163 kcal
Vetten	10.6 g	7.4 g
- Verzadigd	4.0 g	2.8 g
Koolhydraten	21.5 g	15.1 g
- Suikers	2.4 g	1.7 g
Eiwitten	12.2 g	8.5 g
Zout	1.9 g	1.3 g

Vuurvreter 20 st.

Datum afgifte
Pagina

24-10-2019
2



Afbeelding



Allergenen Informatie

Gluten	+
Tarwe	+
Rogge	-
Gerst	-

Vuurvreeters 20 st.

Datum afgifte 24-10-2019
Pagina 3



Haver	-
Spelt	-
Kamut	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Koemelk	-
Noten (schaalvruchten)	-
Amandelen	-
Hazelenoten	-
Walnoten	-
Cashewnoten	-
Pecannoten	-
Paranoten	-
Pistachenoten	-
Macademianoten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedru	-
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	Minimaal -18°C; na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
Houdbaarheid	12 maanden na productie waarbij gegarandeerd minimaal 6 maanden na levering. Bij 4°C maximaal 48 uur.
EG erkenning	NL 456

Datum afgifte 24-10-2019
Pagina 4



Gebruik

Bereidingswijze	Uit de diepvries 4 minuten in vet of olie frituren (180°C). Klaar wanneer de flens donker gekleurd is.
Bedoeld gebruik	Het product dient voor consumptie gefrituurd te worden. Doelgroep; niet specifiek, algemeen publiek.

Kenmerken

Kleur	oranje
Geur	gekruid
Smaak	heet gekruid

Omschrijving

Product	Heet gekruide vleesloempia's
----------------	------------------------------

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.