

KaasTengels® Oude kaas 60 st.

Datum afgifte 23-01-2020
Pagina 1



Merksnaam	KaasTengels® Oude kaas 60 stuks
Code	850101
Versie	5.1 181120
EAN-code HE	8711103251016
EAN code CE	8711103501012

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 (E331, E452, E340, E339), 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	0,9	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® Oude kaas 60 st.

Datum afgifte
Pagina

23-01-2020
2



Afbeelding



Allergenen Informatie

1.0 Gluten
1.1 Tarwe

+

KaasTengels® Oude kaas 60 st.

Datum afgifte 23-01-2020
Pagina 3



1.2 Rogge	-
1.3 Gerst	-
1.4 Haver	-
1.5 Spelt	-
1.6 Khorasantarwe	-
2.0 Schaaldieren	-
3.0 Ei	-
4.0 Vis	-
5.0 Aardnoten (pinda's)	-
6.0 Soja	-
7.0 Melk	+
8.0 Noten (schaalvruchten)	-
8.1 Amandelen	-
8.2 Hazelnoten	-
8.3 Walnoten	-
8.4 Cashewnoten	-
8.5 Pecannoten	-
8.6 Paranoten	-
8.7 Pistachenoten	-
8.8 Macadamianoten	-
9.0 Selderij	-
10.0 Mosterd	-
11.0 Sesam	-
12.0 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
13.0 Lupine	-
14.0 Weekdieren	-
20.0 Lactose	+
21.0 Cacao	-
22.0 Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 Kippenvlees	-
24.0 Koriander	-
25.0 Maïs	+
26.0 Peulvruchten	-
27.0 Rundvlees	-
28.0 Varkensvlees	-
29.0 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® Oude kaas 60 st.

Datum afgifte 23-01-2020
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 2 á 2½ minuten. * 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.