

Varkens Filet Schnitzel VB 20x150g

Datum opmaak 22-03-2019
Datum afgifte 22-03-2019
Pagina 1 / 5



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Receptuurversie	Artikel	Producent	Dalco Food B.V.
EAN-code HE	8711157000608	Adres	Sweelinckstraat 8, 5344 AE Oss (NL)
		Telefoon	(+31) (0)412-675050
		EG-nummer	NL 185 EG

Productomschrijving

Voorgegaard, licht gekruid varkensvlees product, gecoat met een knisperig paneermeel.

Ingrediëntendeclaratie

59% varkensvlees, bloem (**tarwe**), water, plantaardige olie, **melk**bestanddelen, zetmeel (aardappel), zout, gemodificeerd zetmeel (**tarwe**), voedingszuur (E331), voedingsvezel, meel (mais), rijsmiddel (E450, E500), specerijen, verdikkingsmiddel (E415), citroensap, dextrose, groente (paprika)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g
Energie	820 kJ
	196 kcal
Eiwitten	14,1 g
Koolhydraten	15,6 g
- Suikers	0,4 g
Vetten	9,3 g
- Verzadigd	2,7 g
- Trans	0,0 g
- Enkelvoudig onverzadigd	3,3 g
- Meervoudig onverzadigd	2,5 g
Voedingsvezels	0,8 g
Zout	1,3 g

Varkens Filet Schnitzel VB 20x150g

Datum opmaak 22-03-2019
Datum afgifte 22-03-2019
Pagina 2 / 5



Afbeelding



EIGENSCHAPPEN

Receptuurversie	Artikel	Producent	Dalco Food B.V.
EAN-code HE	8711157000608	Adres	Sweelinckstraat 8, 5344 AE Oss (NL)
		Telefoon	(+31) (0)412-675050
		EG-nummer	NL 185 EG

Allergenen Informatie

1 : Gluten	+
1.1 : Tarwe	+

Varkens Filet Schnitzel VB 20x150g

Datum opmaak 22-03-2019
Datum afgifte 22-03-2019
Pagina 3 / 5



1.2 : Rogge	-
1.3 : Gerst	-
1.4 : Haver	-
1.5 : Spelt	-
1.6 : Kamut	-
2.0 : Schaaldieren	-
3.0 : Ei	-
4.0 : Vis	-
5.0 : Aardnoten (pinda's)	-
6.0 : Soja	-
7.0 : Melk	+
8 : 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 : Macademianoten	-
9.0 : Selderij	-
10.0 : Mosterd	-
11.0 : Sesam	-
12.0 : Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, u	-
13.0 : Lupine	-
14.0 : Weekdieren	-
20.0 : Lactose	+
21.0 : Cacao	-
22.0 : Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 : Kippenvlees	-

Varkens Filet Schnitzel VB 20x150g

Datum opmaak 22-03-2019
Datum afgifte 22-03-2019
Pagina 4 / 5



24.0 : Koriander	-
25.0 : Maïs	+
26.0 : Peulvruchten	+
27.0 : Rundvlees	-
28.0 : Varkensvlees	+
29.0 : Wortel	-

Extra productinformatie

Kerntemperatuur	75°C
Extra receptuur informatie	Dit product is gebraden in zonnebloemolie
Bedoeld gebruik	Geef bacteriën geen kans, product door en door verhitten.
Allergenen	Binnen onze productie locatie zijn pinda, noot, tarwe, melk, ei, soja, selderij en mosterd aanwezig
Metaaldetectie	Fe: 2.5mm; non-Fe: 3.0mm; RVS: 5.0mm
Uitleg codering	011802: 01 = week, 18 = jaar, 02 = productie of 18-123456: 18 = jaar, 123456 = volgnummer per productie

GMO

GMO	Voor dit product zijn geen grond- en hulpstoffen gebruikt van genetisch gemodificeerde oorsprong. Dit product is vrij van declaratieplicht volgens verordening (EG) nr. 1829+1830/2003.
-----	---

Microbiologie (na productie)

	Afkeuringsgrens KVE/g
Algemeen kiemgetal	100.000
Gisten en schimmels	1.000
Enterobacteriaceae	1.000
Staphylococcus aureus	500
Escherichia Coli	50
Salmonella	afw in 25g
Listeria monocytogenes	afw in 25g

Houdbaarheid en opslagcondities

Opslag conditie	-18°C, na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Houdbaarheid	365 dagen na productie, mits bewaard volgens instructie

Bereidingswijze

Bevroren bereiden. Alle verpakking verwijderen. Alleen bij bereiding in de koekenpan producten eerst laten ontdooien, max. 24 uur voor bereiding.

Varkens Filet Schnitzel VB 20x150g

Datum opmaak 22-03-2019
Datum afgifte 22-03-2019
Pagina 5 / 5



Koekenpan	Bak het product met een beetje olie of boter in een voorverwarmde koekenpan in ca. 10 minuten. Het product tijdens het bakken regelmatig keren.
------------------	---

Oven

Frituur	Verhit de olie in de friteuse tot 180°C. Laat het product voorzichtig in de olie zakken en frituur deze voor ca. 3 minuten. Frituur het product altijd in schone olie.
----------------	--

Airfryer

Alle toestellen verschillen in vermogen, dit zijn slechts richtlijnen. Controleer of het product gloeiend heet is voor het serveren.

Dit document is automatisch gegenereerd en vandaar dus niet ondertekend.