

Technische fiche - Fiche Technique

Art. n°
486060

Product	Apero garnaalbolletjes*
	Apéro croquettes crevettes*
	Apéro shrimp croquettes*

Merk / Marque :	St-Hubert
-----------------	-----------

Intrastat : 16042090

GTIN-code : 5425004899156

Netto gewicht - Poids net : met/avec e zonder/sans e
 Houdbaarheid - Durée de conservation : 14 dagen/jours THT/DLV TGT/DLC
 Lot (opbouw - composition) :
 Datum/Date & Lot : Zie verpakking / Voir emballage

Bewaaromstandigheden - Conditions de conservation

	minimum	maximum	
Temperatuur bij aanlevering Température livraison	2 °C	3 °C	<input type="checkbox"/> omgevingstemperatuur température ambiante
Bewaartemperatuur Température de conservation	diepvries : -18°C congélateur : -18°C	koelkast : max 3°C réfrigérateur : max 3°C	
Na opening Après ouverture	onmiddellijk verbruiken à utiliser immédiatement		

Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

- Nl:** Garnaal (26%)(SCHAALDIEREN); TARWEbloem; paneermeel (TARWEbloem, zout, gist); margarine (plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad in wisselende verhoudingen), water, emulgatoren, lechithinen en E471, zout, weipoeder (MELK), voedingszuur, Citroenzuur, aroma's, vitaminen (vitamine A, vitamine D); paneerbinding (water, TARWEzetmeel, SOJAbloem, zout, zuurteregelaar:E526); kaas (MELK); MELK, kreeftenbisque (water, kreeft (SCHAALDIEREN), VIS, maïszetmeel, tomaat, zout, gemodificeerd maïszetmeel, natuurlijke aroma's, aromatische planten); culinaire room (room (MELK), water, magere MELKpoeder, gemodificeerd zetmeel, MELK, lactose (MELK); Elgeel; gelatine; specerijen; antioxidantenmix (dextrose, zetmeel), antioxidant: natriumascorbaat en ascorbinezuur, voedingszuur: natriumcitraat); Verdikkingsmiddel: E461,E466
- Fr:** Crevettes (26%)(LAIT) ; farine de BLE ; chapelure (farine de BLE, sel, levure) ; margarine (huiles et graisses végétales (palme, colza en proportions variables), eau, émulsifiants, lécithines et E471, sel, lactosérum en poudre (LAIT), acide alimentaire, acide citrique, arômes, vitamines (vitamine A, vitamine D) ; chapelure (eau, amidon de BLE, farine SOJA, sel, régulateur d'acidité : E526) ; fromage (LAIT) ; LAIT, bisque de homard (eau, homard (coquilles Saint-Jacques), POISSON, amidon de maïs, tomate, sel, amidon de maïs modifié, arômes naturels, plantes aromatiques) ; crème culinaire (crème (LAIT), eau, LAIT écrémé en poudre, amidon modifié, LAIT, lactose (LAIT) ; jaune d'OUËF ; gélatine ; épices ; mélange antioxydant (dextrose, amidon), antioxydant : Ascorbate de sodium et acide ascorbique, acide alimentaire : citrate de sodium) ; Épaississant : E461,E466

Allergenen informatie / Information sur les allergènes :

Gluten	+	Noten - Fruits à coque	-
Schaaldieren - Crustacés	+	Selderij - Céleri	-
Ei - Oeuf	+	Mosterd - Moutarde	-
Vis - Poisson	+	Sesam - Sésame	-
Pinda - Arachide	-	Sulfiet - Sulfites	-
Soja	+	Lupine - Lupin	-
Melk - Lait	+	Weekdieren - Mollusques	-

"+" = ja / oui

"- " = nee / non

? = mogelijk aanwezig door ongewilde kruisbesmetting / éventuellement présent par contamination croisée accidentelle

Gemiddelde voedingswaarden - Valeurs nutritionnelle moyenne

per 100g - par 100g		per portie/par portion =	g
Energie	745 kJ	_____	kJ
	178 kcal	_____	kcal
Vet / Matières grasses _____	8	g _____	g
waarvan verzadigde vetzuren			
dont acides gras saturés _____	3,8	g _____	g
Koolhydraten / Glucides _____	17	g _____	g
waarvan suikers			
dont sucres _____	2	g _____	g
Vezels / Fibres _____		g _____	g
Eiwitten / Protéines _____	9,4	g _____	g
Natrium _____	0,44	g _____	g
Zout / Sel _____	1,1	g _____	g

Verpakkingsinformatie - Information emballagevacuum
sous-vide beschermende atmosfeer
atmosphère protectricegeperforeerde verpakking
emballage perforéSamenstelling
Compositionaantal stuks per doos
nombres par cartonAfmetingen doos
dimensions du cartondoos/laag
cartons/couchelaag/palet
couche/palettedozen/palet
cartons par palette

Het product is verpakt in goedgekeurd materiaal conform de verordening 1935/2004 - 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met voedsel.

Le produit est emballé dans un matériau approuvé conforme au règlement 1935/2004 - 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

Microbiologische gegevens (CFU/g) - Données microbiologiques (CFU/g)

	productie/production	einde THT/ fin DLC
Totaal aeroob - Germes totaux		10 ⁸
E. Colli		
Staphylococcus Aureus		
Salmonella		absent
Listeria Monocytogenes		< 10 ²
Enterobacteriaceae		10 ⁵

Chemische samenstelling - Composition chimiquepH
aW

Bijkomende informatie - Information additionelle

Bereidingswijze Frituren op 180°C gedurende ongeveer 4 minuten. (Bevroren : 8 minuten)
Na ontdooien niet terug invriezen

Préparation Faire frire à 180°C pendant environ 4 minutes. (Congeler : 8 minutes)
Ne pas congeler à nouveau après la décongélation

Geschikt voor vegetariërs
Convient pour les végétariens

Is het product biologisch?
Le produit est-il biologique ?

GMO declaratie - Etiquetage OGM

De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan verplichte etikettering conform de verordening 1830/2003.

Le fournisseur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient qui est soumis à l'obligation d'étiquetage conforme au règlement 1830/2003.

Ingrediënten onderworpen aan bestraling - Ingrédients soumis à une irradiation

Richtlijn 1999/2/EG : De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan bestraling.

Directive 1999/2/CE : Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation.

FOTO - PHOTO