


FICHE TECHNIQUE / TECHNISCHE FICHE – CR 01

Produit/Product:	Croquette volaille - Gevogelte kroket 75g	Créé le/ aangemaakt op : Révisé le/ aangepast op: Version/versie:	26/04/2018 05/08/2024 6
------------------	--	---	-------------------------------

Informations Produit / Productinformatie

Poids net (g) / Netto gewicht (g)	75g /pc/st.	
DLC / TGT	Min 12 jours (REFRESH) / dagen / 6 mois/maanden	
Conservation / bewaring:	0 - 4 °C / -18°C	

Conditionnement / Verpakking

Type emballage / type verpakking	Ravier plastique PP / PP Plastiek schaal
Nombre de pièces par ravier Aantal stuks per schaal	12 ou/of 5
Conditionnement / Verpakking	Conditionné sous atmosphère protectrice / Verpakt onder beschermende atmosfeer

Ingrédients / Ingrediënten

Ingrédients: LAIT, volaille 20% (poulet (98,5 %), sel), farine de BLE, champignons (champignons, huile végétale (colza)), beurre (LAIT), OEUFS, chapelure (farine de BLE, levure, sel), gélatine, amidon modifié de maïs, fond de volaille (extrait de levure, sel marin, viande et graisse de poule, maltodextrine, épices), persil, sel, ail, citronnelle, échalotes, galanga, piment rouge déshydraté, coriandre, combava, épices, poivre blanc.

Ingrediënten: MELK, gevogelte 20% (kipvlees (98,5%)%, zout), TARWEBLOEM, champignons (champignons, plantaardige olie (koolzaad)), boter (MELK), EIEREN, paneermeel (TARWEBLOEM, gist, zout), gelatine, gemodificeerd maïszetmeel, gevogelteaftrekkingsvloeistof (gistextract, zeezout, kippenvlees en -vet, maltodextrine, kruiden), peterselie, zout, look, citroengras, sjalotten, galangal, uitgedroogde rode peper, koriander, combava, kruiden, witte peper.

Préparation / Voorbereiding

Préparation : Faites chauffer l'huile de friture à 180°C. Disposez une couche de croquettes dans le fond du panier (sans les superposer) et plongez-les dans l'huile 3 à 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Cuire trop de croquettes en même temps ou les secouer avec le panier pendant la cuisson augmente le risque qu'elles éclatent. Laissez égoutter un moment sur du papier absorbant.

Croquettes congelées : Ne décongelez pas les croquettes avant de les cuire. Placez-les éventuellement sur du papier absorbant pour enlever le givre excédentaire. Moins il y a de givre autour des croquettes, moins la graisse risque de gicler. Cuisson : 6-8 mn

Voorbereiding : Verwarm de frituurolie tot 170-180°C. Vul de mand met één laag kroketten (zonder de kroketten op elkaar te plaatsen). Bak gedurende 3 tot 5 minuten goudgeel. Te veel kroketten tegelijk bakken of schudden met het mandje tijdens het afbakken vergroot de kans op openbarsten. Laat even uitlekken op keukenpapier. **Bevroren kroketten**: De kroketten niet ontdooien voor gebruik. Leg ze eventueel op keukenpapier om het overtollige ijs te verwijderen. Hoe minder ijs rond de kroket, hoe kleiner de kans op opspattend frituurvet. Het bakken : 6-8 mn.

Public cible / Publiek

Tout public / Iedereen

Utilisation après ouverture / Gebruik na opening

A conserver au frais à 0-4°C après ouverture / Koel te bewaren na opening bij 0-4°C
Ne jamais recongeler un produit dégelé / Een ontdooid produkt nooit terug invriezen.

Valeurs nutritionnelles / voedingswaarden – Analyse 2018

Valeurs moyennes pour 100g / Gemiddelde waarden per 100g : Energie: 652Kj / 155kcal – Vetten/Matières grasses : 6,3g (waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés : 4,4g) – Koolhydraten/Glucides : 12,3g (waarvan suikers/dont sucres : 3g) – Eiwitten/Protéines : 12,1g – Vezels/fibres : 0,5g - Zout/Sel : 0,04g

Critères microbiologique / Microbiologische ...

Caractéristiques / Kenmerken	Valeur à DLC/ Eind THT waarde (cfu/g)
<i>Germes totaux mésophiles aérobies / G.vroeg. mésophiles aérobies</i>	10 ⁶ /g – 10 ⁷ /g
<i>Bactéries Lactiques</i>	10 ⁶ /g – 10 ⁷ /g
<i>Rapport Germes totaux/Lactiques</i>	Max 100
<i>Enterobactérie-Enterobacteriaceae</i>	<10 ³ /g
<i>E.coli</i>	<10 /g
<i>Levures / Moisissures</i>	<10 ³ /g
<i>Staphylococcus coag+/ Staph.aan coag +</i>	<100 /g
<i>Bacillus cereus</i>	<100 /g
<i>Anaérobies sulfito-réducteurs / Anaérobie sulfito-reducties</i>	<10 ³ /g
<i>Clostridium perfringens</i>	<30 /g
<i>Listeria monocytogènes</i>	Absence-Afwezig/ 25g
<i>Salmonella</i>	Absence-Afwezig/ 25g

Divers / Allerlei

Ce produit est-il certifié sans OGM ? / Wordt dit product zonder OGM gewaarborgd?	OUI/JA
Ce produit est-il soumis à un traitement ionisation ? / Wordt dit product aan een ionisatiebehandeling onderworpen?	NON/NEE

Allergène basé sur la législation européenne / Allergeen die op de Europese wetgeving is gebaseerd		
Allergène / Allergeen	Présence/aanwezigheid	Risque croisé /Gekruist risico
Lait / Melk	X	
Oeuf / Ei	X	
Soja / Soya		
Gluten	X	
Arachide / Pinda's		
Fruits à coque / Noten		
Graines de sésame / Sesamezaad		
Poisson / Vis		
Crustacés / Schaaldieren		
Mollusques / Weekdieren		
Sulfite / Sulfiet		
Moutarde / Mosterd		
Céleri / Selderij		
Lupin / Lupine		