

Productfiche

versie 1 dd 11/07/2022

709984

Mini coquilleschelpjes 12 X 9st (Mer du Nord)



Mini coquilleschelpjes 12 X 9st (Mer du Nord)

➤ Technische info

Artikelnr.	709984
Omschrijving	Mini schelpjes met mini-coquille en geraspte Emmental.
Nettogewicht (g)	5.163
GTIN	

➤ Logistieke info

Aantal eenheden per karton/EPS	12
Aantal kartons/EPS per laag	4
Aantal lagen per pallet	16
Aantal eenheden per pallet	768

➤ Transport en bewaarvoorschriften

Private label Mer du Nord etiket.

De houdbaarheid wordt gegarandeerd indien de transport- en bewaarvoorschriften correct nageleefd worden.

➤ Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 200°C. De producten in een vuurvaste ovenschaal plaatsen en gedurende 8-10 min. verhitten in de oven op 180°C.

➤ Ingrediëntendeclaratie

38.9% ST. JACOBSSCHELPENVLEES (Placopecten Magellanicus), emmentalkAAS, KABELJAUW (Gadus Macrocephalus), volle MELKpoeder, TARWEBloem, plantaardige olie (palm, zonnebloem), specerijen, zout, GARNAAL extract, dextrose, SOJAeiwit, aroma, suiker, specerijextract, kruidenextract, maltodextrine, VISpoeder, aardappelzetmeel, gistextract, ui, natuurlijk aroma, smaakversterker: E621, conserveermiddel: E330.

➤ Landen van herkomst

België

➤ Landen van verwerking

BE

Productfiche

versie 1 dd 11/07/2022

709984

Mini coquilleschelpjes 12 X 9st (Mer du Nord)



➤ Nutritieve waarden

		Per 100g	RI* %
Energie	kJ	527	6,3
	Kcal	126	6,3
Vetten	g	7,3	10,4
Waarvan verzadigde vetzuren	g	2,7	13,5
Koolhydraten	g	5,5	2,1
Waarvan suikers	g	0,9	1
Vezels	g	0	0
Eiwitten	g	9,1	18,2
Zout	g	1,13	18,8

* Percentage van de dagelijkse referentie inname per 100 gram

➤ Houdbaarheid

Bewaren bij een temperatuur van max. 7°C, bij voorkeur van 2°C. Verpakt onder beschermende atmosfeer.

➤ GMO Declaratie

Bevat geen ingrediënten die afkomstig zijn van declaratie plichtige genetisch gemodificeerde organismen.

Productfiche

versie 1 dd 11/07/2022

709984

Mini coquilleschelpjes 12 X 9st (Mer du Nord)



➤ Microbiologisch gegevens

Parameter	Eenheid	Streefwaarde	Actiedrempel	THT
Escherichia coli	kve / g	<5x10 ²	>5x10 ³	<5x10 ³
Staphylococcus aureus	kve / g	<10 ²	>10 ³	<10 ³
Listeria monocytogenes		Afwezig/ 25g	>100/g	<100/g
Salmonella	Op 25 g	Afwezig	Aanwezig	Afwezig

➤ Allergenendeclaratie

Allergenendeclaratie op basis van de Richtlijn 2000/13/EG van het Europese parlement en de raad van 20 maart 2000 (RL EPR 2003/89/EG van 10.XI.2003) en de wijzigingen door Richtlijn 2003/89/EG en Richtlijn 2006/142/EG

- X** bevat de genoemde stof als ingrediënt of door overdracht
- S** bevat slechts sporen van de stof (mogelijkwijze door kruiscontaminatie binnen de productie-éénheid)
- ?** er zijn onvoldoende gegevens bekend om te kunnen indelen

gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut en hybride soorten hiervan) en producten op basis van deze granen	X
schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	
eieren en producten op basis van eieren	
vis en producten op basis van vis	X
aardnoten en producten op basis van aardnoten	
soja en producten op basis van soja	X
melk en producten op basis van melk	X
schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) en producten op basis van schaalvruchten	
selderij en producten op basis van selderij	
mosterd en producten op basis van mosterd	
sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	
zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/l uitgedrukt als SO ₂	
lupine en producten op basis van lupine	
weekdieren en producten op basis van weekdieren	

Productfiche

versie 1 dd 11/07/2022

709984

Mini coquilleschelpjes 12 X 9st (Mer du Nord)



➤ Contactgegevens

Sadie-Toast

Ambachtstraat 16A

8820 Torhout

BE 0461.372.679

RPR Gent, Afdeling Kortrijk

Telefoon: +32 51 31 59 39

E-mail: info@sadietoast.be

BEL BE04 0689 4233 6031 GKCCBEBB

Disclaimer:

Deze productspecificatie is naar best vermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspecificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.