	GMP 13-01-F-03	Rev. 09
	Technische fiche – Fiche technique	Datum 03/04/2015
		Pag. 1 / 4

Datum: 28-02-2022

Technische fiche

PRODUCTNAAM:

Macaroni ham kaas holy grail

INTERN PRODUCTNUMMER DELIMEAL:

66131300

INGREDIËNTEN:

Macaroni 29% (water, **TARWE**bloem, **EI**witpoeder), water, bereid gehakt 10% (rundvlees 50%, varkensvlees 49%, zout, specerijen, antioxidanten: natriumascorbaat, ascorbinezuur), spek 9% (varkensvlees 96%, zout, dextrose, glucosestroop, antioxidant: natriumascorbaat, conserveermiddel: natriumnitriet, kaliumnitraat, natuurlijke aroma's, knoflook), **KAAS** 8%, tomaten 6%, **ROOM** 5%, uien, tomatenconcentraat, volle**MELK**poeder, olijfolie, gemodificeerd zetmeel, suiker, sambal (rode chilli, zout), zout, knoflook, witte wijn azijn (witte wijnazijn, conserveermiddel: kaliumdisulfiet), rode chili, groentebouillon (zout, gistextract, zetmeel, zonnebloemolie, groente-extracten (**SELDERIJ**, uien, tomaten, wortelen), uienpoeder, knoflook, kruiden en specerijen), uienpoeder, paprikapoeder, kruiden en specerijen.

ALLERGENEN:

Bevat: Tarwe (gluten), melk (incl. lactose), eieren, selderij.

Geproduceerd in een bedrijf waar alle allergenen worden verwerkt.

GEWICHT:


2,175 kg e

VOEDINGSWAARDEN:

	100 g	435 g (*)	% RI (**)
Energie (kJ)	775	3372	40
Energie (kcal)	186	807	40
Vetten (g)	10,5	45,7	65
waarvan verzadigde vetzuren (g)	5,3	23,1	115
Koolhydraten (g)	13,4	58,3	22
waarvan suikers (g)	2,6	11,3	13
Vezels (g)	0,3	1,3	/
Eiwitten (g)	9,2	40,0	80
Natrium (g)	0,42	1,81	75

Opgesteld	
Liesbeth Huyghe	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-03		Rev. 09
	Technische fiche – Fiche technique		Datum 03/04/2015
			Pag. 2 / 4

Zout (g)	1,03	5,01	83
----------	------	------	----

(*) = 5 porties per verkoopseenheid.

(**) RI = Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal).

De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen iets afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

BEREIDINGSADVIES:

In de oven: Prik enkele gaatjes in de folie. Plaats de diepgevroren maaltijd gedurende 100 tot 120 minuten in het midden van de voorverwarmde oven bij 125°C en relatieve vochtigheid van 20%.

Serveer.

Opgepast: nooit verwarmen op een temperatuur hoger dan 220°C en het schaaltje niet onder de grill plaatsen.


Geldigheid specificatie:

Onder voorbehoud, deze specificatie is gebaseerd op de huidige leveranciers specificaties.

Frigilunch behoudt het voorrecht deze specificatie aan te passen tot de definitieve afsluiting van het contract

Opgesteld	
Liesbeth Huyghe	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-03	Rev. 09
	Technische fiche – Fiche technique	Datum 03/04/2015
		Pag. 3 / 4

NOM DU PRODUIT:

Macaroni jambon fromage holy grail

NUMÉRO INTERNE DELIMEAL:

66131300

INGRÉDIENTS:

Macaroni 29% (eau, semoule de **BLE**, blanc d'**OEUF**S en poudre), eau, viande hachée préparée 10% (viande de boeuf 50%, viande de porc 49%, sel, épices, antioxydants: ascorbate de sodium, acide ascorbique), lardons 9% (viande de porc 96%, sel, dextrose, sirop de glucose, antioxydant: ascorbate de sodium, conservateurs: nitrite de sodium, nitrate de potassium, arômes naturels, ail), **FROMAGE** 8%, tomates 6%, **CRÈME** 5%, oignon, concentré de tomate, **LAIT** entier en poudre, huile d'olive, amidon modifié, sucre, sambal (piment rouge, sel), sel, ail, vinaigre de vin blanc (vinaigre de vin blanc, conservateur: métabisulfite de potassium), piment rouge, bouillon de légumes (sel, extrait de levure, amidon, huile de tournesol, extrait de légumes (**CÉLERI**, oignons, tomates, carottes), oignon en poudre, ail, plantes aromatiques et épices), oignon en poudre, poudre de poivron, plantes aromatiques et épices.

ALLERGÈNES:

Contient: Blé (gluten), lait (incl. lactose), œufs, céleri.

Produit dans une entreprise qui traite tous les allergènes.

POIDS:


2,175 kg e

VALEURS NUTRITIONNELLES:

	100 g	435 g (*)	% RI (**)
Energie (kJ)	775	3372	40
Energie (kcal)	186	807	40
Matières grasses (g)	10,5	45,7	65
dont acides gras saturés (g)	5,3	23,1	115
Carbohydrates (g)	13,4	58,3	22
dont sucres (g)	2,6	11,3	13
Fibres alimentaires (g)	0,3	1,3	/
Protéines (g)	9,2	40,0	80
Sodium (g)	0,42	1,81	75
Sel (g)	775	3372	40

Opgesteld	
Liesbeth Huyghe	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

	GMP 13-01-F-03	Rev. 09
	Technische fiche – Fiche technique	Datum 03/04/2015
		Pag. 4 / 4

(*)= 5 portions par unité de vente

(**) RI = Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal).

PRÉPARATION

Dans le four : Perforées le film de repas. Mettre le repas congeler pendant 100- à 120 minutes dans un four préchauffer à 125°C en humidité relative de 20%. Servir.

Attention: ne jamais exposer les barquettes à des températures supérieures à 220°C et ne pas mettre sous le gril.

Validité de la spécification : Sous réserve, cette spécification est basée sur les spécifications de nos fournisseurs actuels. Frigilunch se réserve le droit d'adapter cette spécification jusqu'à la clôture définitive du contrat.

Opgesteld	
Liesbeth Huyghe	

Goedgekeurd	
Nele Willem	