



Meer weten over onze telers? Surf naar www.daucyfoodservice.com

ALGEMENE KENMERKEN

Wettelijke verkoopnaam: Diepvriesomelet met spekreepjes en kaas

Productbeschrijving:

Omelet, rond van vorm en in twee gevouwen, in bulk verpakt in een blauwe plastic zak, in een karton.
90 g: diameter 135 +/- 5 mm

Ingrediëntenlijst:

Heelei, gereconstitueerde afgeroomde **melk**, spekreepjes 10% (varkensbui, zout, dextrose, rookaroma, zuurmiddel: E330, antioxidant: E316, conserveermiddel: E250), **kaas** 5% (emmentaler met gepasteuriseerde **melk**), zout, verdikkingsmiddelen: E415, E412, zuurmiddel: E330, peper.



Allergenen (Verordening EU 1169/2011):

Bevat:	Ei, melk	Eventueel sporen van:	/
---------------	----------	------------------------------	---

Organoleptische eigenschappen:

Uitzicht	Geur	Smaak	Textuur
Dubbelgevouwen diepvriesomelet met spekreepjes en kaas	Typische geur van omelet met spekreepjes en kaas	Typische smaak van gebakken omelet met spekreepjes en kaas	Zacht

VOEDINGSWAARDEVERMELDING – berekening (CIQUAL)

	Omelet 90 g	
	Per 100 g	Per portie
Energie	670 kJ / 160 kcal	603 kJ / 144 kcal
Vetstoffen	11 g	9,9 g
waarvan verzadigde vetzuren	4,4 g	4,0 g
Koolhydraten	2,3 g	2,1 g
waarvan suikers	1,4 g	1,3 g
Eiwitten	12 g	11 g
Zout	1,18 g	1,06 g

Voedingsaanbeveling (GEM-RCN - juli 2015)

4.2.1.1.3. Beperken van de consumptie van eiwithoudende gerechten met een vet/eiwitverhouding (V/E) kleiner dan of gelijk aan 1.

Eiergerechten vallen buiten deze beperking omdat ze, ondanks het hoge cholesterolgehalte, essentiële vetzuren, micronutriënten en biologisch hoogwaardige eiwitten aanvoeren.

Die beperking geldt voor samengestelde eiergerechten wanneer er vette ingrediënten aan worden toegevoegd zoals spek, gebakken aardappelblokjes of kaas.

V/E >1: geen beperking.



LEVENSDUUR EN MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

DMH: 18 maanden

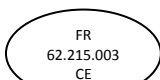
Wettelijke criteria (Verordening EU 2073/2005):

Enterobacterie	< 100 kve / g	Salmonella	Afwezig / 25 g	Listeria	< 100 kve / g
-----------------------	---------------	-------------------	----------------	-----------------	---------------

Interne criteria:

FAM 30 °C	< 300 000 kve / g
------------------	-------------------

Sanitaire erkenning:





GARANTIES

GGO: Dit product is niet onderworpen aan de etiketteringsvereisten inzake de aanwezigheid van GGO volgens het bepaalde in Verordeningen 1829-1830/2003/EG.

Doorstraling: Dit product werd niet onderworpen aan ionisatie.

Contaminanten: Pesticiden (Verordening EU 396/2005 en wijzigingen), Geneesmiddelenresidu's (Verordening EU 37/2010 en wijzigingen), Andere contaminanten (waaronder dioxines en PCB) volgens Verordening EU 1881/2006 en wijzigingen.

GEBRUIKSTIPS

Bewaarvoorschriften:

Voor ontdooien: Bewaren bij -18 °C.

Na ontdooien: Binnen 48 uur na ontdooien bij +4 °C consumeren. Ontdooide producten nooit opnieuw invriezen.

Gebruikersrichtlijnen:

+4 °C na ontdooien 24 uur:

Oven en warmhoudwagen 110 °C tot 120 °C		 Heteluchtoven 150 °C	 Magnetron
 Heteluchtoven	 Thermocontact		
Individuele portie* Multiporties**	Individuele portie* Multiporties**	Multiporties**	Individuele portie*
20 min +/- 10 min	20 min +/- 10 min	15 min +/- 5 min afgedekte gastronorbak	120 s bij 600 Watt

-18 °C:

 Heteluchtoven 150 °C	 Magnetron
Multiporties**	Individuele portie*
20 min +/- 10 min afgedekte gastronorbak	180 s bij 600 Watt

* Bij individuele porties: tests uitgevoerd met porseleinen bord onder stolp

** Bij multiporties: tests uitgevoerd met afgedekte gastronorbakken

VERPAKKING EN PALLETISERING:

Gewicht omelet	Artikelcode	Aantal omeletten per collo	Netto-gewicht per collo	EAN code product	EAN code collo	Bruto-gewicht collo	Netto-gewicht pallet	Bruto-gewicht pallet	Afmetingen collo
90 g	611	60	5,4 kg	3 215200 014383	3 215200 037016	5,8 kg	432 kg	489 kg	400 x 300 x 150 mm

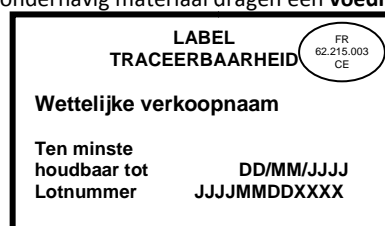
Aantal colli/laag:	8	Hoogte pallet:	1,80 m
Aantal lagen/pallet:	10	Type pallet:	Europa
Aantal colli/pallet:	80		

VERPAKKING

Type: Blauwe zak in karton. Alle verpakkingen die rechtstreeks in contact komen met onderhavig materiaal dragen een **voedingscertificaat** conform de geldende Europese regelgeving en aanwending.

Traceerbaarheidslabel

Benodigde informatie bij het zoeken naar de traceerbaarheid: productbenaming, lotnummer en UGD die op het traceerbaarheidslabel staan vermeld.



BON VOOR AKKOORD KLANT
BEDRIJF:
NAAM ONDERTEKENAAR:
DATUM:
HANDEKENING

ZONDER SCHRIFTELIJK TEGENWOORD BINNEN EEN TERMIJN VAN 2 WEKEN NA VERZENDING VAN DE PRODUCTFICHE GAAN WIJ ERVAN UIT DAT U AKKOORD GAAT MET DE TECHNISCHE GEGEVENS IN DEZE FICHE.