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

Datum: 3-7-23

Technische fiche

PRODUCTNAAM:

Linguine currysaus

INTERN PRODUCTNUMMER FRIGILUNCH:

64290600

INGREDIËNTEN:

Linguini 53% (water, harde **TARWE**griesmeel, **EIEREN**), water, uien, kokosmelkpoeder (kokosnootmelk, maltodextrine, natriumcaseïnaat (**MELK**)), **ROOM**, tomaten, spinazie, plantaardige oliën (zonnebloem, koolzaad, in wisselende verhoudingen), specerijenmix (zout, suiker, curry 0,4% (knoflook, uien, spinazie, specerijen)), suiker, tomatenconcentraat, gemodificeerd zetmeel, **TARWE**bloem, bouillon (visfond (**KABELJAUW**extract, **ANJOVIS** extract, **KOOLVIS**extract), glucose, zonnebloemolie, maltodextrine, zout, uienextract, kruidenextracten, peperextract), bereiding op basis van limoensapconcentraat (water, limoensapconcentraat, citroenpulp, voedingszuur: citroenzuur, limoen extract), knoflook, zout, gember, specerijen.

ALLERGENEN:

Bevat: gluten (tarwe), melk (incl. lactose), eieren, vis

Geproduceerd in een bedrijf waar volgende allergenen verwerkt worden: gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut), schaaldieren, eieren, vis, aardnoten, soja, melk (incl. lactose), noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten), selderij, mosterd, sesamzaad, sulfieten, lupine en weekdieren.

GEWICHT:


350g e

VOEDINGSWAARDEN:

	100 g	350 g (*)	% RI (**)
Energie (kJ)	671	2350	28
Energie (kcal)	160	560	28
Vetten (g)	6,4	22	32
waarvan verzadigde vetzuren (g)	3,3	11	58
Koolhydraten (g)	20	72	28
waarvan suikers (g)	2,6	9,1	10
Vezels (g)	1,2	4,2	/

Opgesteld	
Liesbeth Huyghe	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

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

Eiwitten (g)	4,3	15	30
Natrium (g)	0,29	1,00	42
Zout (g)	0,72	2,50	42

(*) = portie

1 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 microgolfoven:

Gaatjes prikken in de folie van de schaal. De maaltijd in bevroren toestand opwarmen gedurende 6 tot 8 minuten op 900 Watt. Na bereiding 2 minuten laten rusten. Serveer.

In de oven:

Gaatjes prikken in de folie van de schaal. Plaats de diepgevroren maaltijd gedurende 30 tot 35 minuten in het midden van de voorverwarmde oven bij 160°C. Serveer.

Een microgolfoven/ oven kan variëren. Indien u merkt dat het gerecht nog niet volledig gaar is, verwarm het dan een extra minuut.

Opgepast: nooit verwarmen op een temperatuur hoger dan 220°C


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 produit

Linguine sauce curry

Numéro interne Frigilunch

64290600

Ingrédients

Linguine 53% (eau, semoule de **BLE** dur, **OEUFS**), eau, oignon, lait de cocos en poudre (lait de cocos, maltodextrine, sodium caseinate (**LAIT**)), **CRÈME**, tomates, épinards, huiles végétales (tournesol, colza, en proportions variables), mélange d'épices (sel, sucre, curry 0,4% (ail, oignon, épinards, épices)), sucre, concentré de tomate, amidon modifié, farine de **BLÉ**, bouillon (fond de poisson (extrait de **CABILLAUD**, extrait d'**ANCHOIS**, extrait de **LIEU NOIR**), glucose, huile de tournesol, maltodextrine, sel, extrait d'oignon, extrait de plantes aromatiques, extrait de poivre), préparation à base de jus de citron vert concentré (eau, jus de citron vert concentré, pulpe de citron, acidifiant: acide citrique, extrait de citron vert), ail, sel, gingembre, épices.

Allergènes

Contient: du gluten (blé), du lait (incl. lactose), d'œufs, poisson.

Produit dans une entreprise où sont traités les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait (y compris le lactose), fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland), céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin et mollusques.

Poids


350g e

Moyenne des valeurs nutritionnelles par

	100 g	350 g (*)	% RI (**)
Energie (kJ)	671	2350	28
Energie (kcal)	160	560	28
Matières grasses (g)	6,4	22	32
dont acides gras saturés (g)	3,3	11	58
Carbohydrates (g)	20	72	28
dont sucres (g)	2,6	9,1	10
Fibres alimentaires (g)	1,2	4,2	/
Protéines (g)	4,3	15	30

Opgesteld	
Liesbeth Huyghe	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

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

Sodium (g)	0,29	1,00	42
Sel (g)	0,72	2,50	42

(*) = portion.

1 portion par unité de vente.

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

Préparation

Au four :

Percez quelques trous dans le film protecteur de la barquette. Mettez le repas congelé au milieu du four préchauffé à 160°C pendant 30-35 minutes. Enlevez le film et servez.

Au micro -ondes :

Percez quelques trous dans le film protecteur de la barquette. Mettez le repas congelé dans le micro-ondes pendant 6-8 min à 900 Watt. Enlevez le film plastique et servez.

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

Un four peut varier. Si vous remarquez que votre repas n'est pas tout à fait cuit, réchauffez-le de nouveau une minute.

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	