	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 fijne kruidensaus

### INTERN PRODUCTNUMMER FRIGILUNCH:

64290500

### INGREDIËNTEN:

Linguini 53% (water, harde **TARWE**griesmeel, **EIEREN**), water, **ROOM** 5%, gemodificeerd zetmeel, volle **MELK**poeder, **KAAS**, sjalot, witte wijn, plantaardige oliën (zonnebloem, koolzaad, in wisselende verhoudingen), **BOTER**, **TARWE**bloem, olijfolie, zout, knoflook, bouillon (zout, gistextract, zetmeel, zonnebloemolie, groente-extracten (**SELDERIJ**, uien, tomaten, wortelen), uienpoeder, knoflook, specerijen), peper en kruiden 1%.

### ALLERGENEN:

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

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)	699	2446	29
Energie (kcal)	166	582	29
Vetten (g)	6,1	21	31
waarvan verzadigde vetzuren (g)	2,7	9,5	47
Koolhydraten (g)	22	78	30
waarvan suikers (g)	2,2	7,7	9
Vezels (g)	0,7	2,5	/
Eiwitten (g)	5,2	18	36
Natrium (g)	0,19	0,65	27
Zout (g)	0,47	1,64	27

(\*) = portie

Opgesteld	
Liesbeth Huyghe	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

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

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 fine herbes

### Numéro interne Frigilunch

64290500

### Ingrédients

Linguine 53% (eau, semoule de **BLE** dur, **OEUFS**), eau, **CRÈME** 5%, amidon modifié, **LAIT** entier en poudre, **FROMAGE**, échalote, vin blanc, huiles végétales (tournesol, colza, en proportions variables), **BEURRE**, farine de **BLÉ**, huile d'olive, sel, ail, bouillon (sel, extrait de levure, amidon, huile de tournesol, extrait de légumes (**CÉLERI**, oignon, tomates, carottes), oignon en poudre, ail, épices), poivre, plantes aromatiques 1%.

### Allergènes

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

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)	699	2446	29
Energie (kcal)	166	582	29
Matières grasses (g)	6,1	21	31
dont acides gras saturés (g)	2,7	9,5	47
Carbohydrates (g)	22	78	30
dont sucres (g)	2,2	7,7	9
Fibres alimentaires (g)	0,7	2,5	/
Protéines (g)	5,2	18	36
Sodium (g)	0,19	0,65	27
Sel (g)	0,47	1,64	27

(\*) = portion.

Opgesteld	
Liesbeth Huyghe	

Goedgekeurd	
Nele Willem	

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

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	