

	Vermarkt door:	Product naam	Datum :
	PEP	OMELETTEN CHAMPIGNON KAAS	26/12/2007
Referentie :			
FT/OME/6638E			
Productie Locatie Fabriek in CARVIN (adres zie onderstaand)		Diepgevroren	Gezondheids Kenmerk : FR.62.215.02 CE

Karakteristiek :	Industriële productie, perfect gevormd
Ingrediënten :	Heel ei, eiwit, champignon : 12.6%(water, zout, zuur : E270, zuurcorrector : E575, conserveermiddel : zwavel dulfiet), kaas : 5%(gemodificeerd aardappelzetmeel), melk en eiwitten, zout, verdikkingsmiddel: E415, E412, peper.
Behandeling :	Bakken en invriezen
Opslag en Houdbaarheid:	18 maanden bij - 18° C NIET INVRIEZEN NA ONTDOOING TE CONSUMEREN BINNEN 24 UUR NA ONTDOOING (4°C)

Diverse	<p>Allergeen: Ei, melk product. Allergenen in overeenkomst met de wettelijke norm 200/13/CE en zijn aanpassingen.</p> <p>GMO status: GMO-vrij in overeenstemming met de Europese wet N° CE 1829/2003 en 1830/2003</p> <p>Niet ge-ioniseerd, Niet ge-irradieerd in overeenstemming met de wettelijke regel 1999/2/CE.</p> <p>Onze producten zijn in overeenstemming met de wettelijke eisen voor welke contaminaties dan ook: Pesticiden zijn in overeenstemming met de wettelijke regel 86/300/63 en zijn aanpassingen Veterinaire medicijnen in overeenstemming met de wettelijke regel 2377/90 en zijn aanpassingen Andere contaminaties (dioxine en polychlorobiphenyls – PCB) in overeenstemming met regel N°1881/2006 en zijn aanpassingen</p>
----------------	--

Gemiddelde voedingswaarden en energie waarde's per 100g	Ei-witten (g)	9.5
	Koolhydraten (g)	2.2
	Vetten (g)	5
	Kilo Calorien	90.6
	Kilo Joules	379.1

Gebruiksaanwijzingen:	Hete Lucht Oven	Stoom	Bak Pan	Toost-ijzer	Magnetron
Diepvries product					
Tijd	15 min	/	/	2 min	1 to 2 min
Temperatuur °C	120 to 140°C	/	/	/	/
Ontdooid product					
Tijd	10 min	/	/	1 min	1 min
Temperatuur °C	120 to 140°C	/	/	/	/
Gebruiks kwaliteit	4			3	3
	Wentelteefjes kunnen in alle kookapparatuur worden opgewarmd en in verschillende verpakkingen (Ovenschaal, Bord etc)				

Physich en chemische karakteristieken :	
Droge stofgehalte	17.5 +/-0.5%
Mineraal waarde's	1.3 +/-0.5%

Microbiologische karakteristieken :	
F.A.M 30°C	< 300 000/g
Totale Coliformen (30°C)	< 1 000/g
Coliformsen(44°C)	< 10/g
ASR	< 30/g
Staphylokokken	< 100/g
Salmonella	Absence/ 25g
EAN Artikel (90g)	3215200014567
EAN Omdoos (90g)	3215200036996
EAN Artikel (135g)	3215200014307
EAN Omdoos (135g)	3215200036989

Verpakking en Palletizatie							
Kode	Gewicht	Maten Omdoos 400x300x151	Aantal stuks per omdoos	Aantal dozen per pallets	Aantal lagen per pallets	Pallet Hoogte	Type Pallet
609	90g	De blauwe zak in een doos	60	8	10	1.70 m	Europ
608	135g		40				



Usine de PLOERMEL : PEP- ZI de Camagnon – BP 309 – 56803 PLOERMEL Cedex
Tél : (33)2.97.72.09.99 – Fax : (33)2.97.72.01.92 – E-mail : pep@pep.fr
Usine de CARVIN : PEP- ZI du château – 62220 CARVIN
Tél : (33)3.21.08.66.00 – Fax : (33)3.21.40.43.50 – E-mail : karea@karea.fr

