



Tel: +32 2 7322880

Fax: +32 2 2694880

febelgium@foodempire.com

www.foodempire.com

Productnaam	Oriental Canapé	
Land van herkomst:	THAI	Thailand
Productcode	FF-OBCN-065	
Houdbaarheid:	24 maanden na productiedatum	
Custom code	1905909000	
Stockage temperatuur:	Bevroren, onder - 18 C°	
Barcodes (EAN)	Verkoopseenheid (CU)	Master karton (TU)
	888 7290 970297	888 7290 970303

Gewicht/ Stuk (Gm)	Stuks per Verkoopseenheid (CU)	CU/Master Karton (TU)
20	48	6
Gewicht	Netto (gm)	Bruto (gm)
Verkoopseenheid (CU)	960	1212
Master Karton (TU)	5760	7657

Verpakkingsmateriaal		
Verkoopseenheid		
Beschrijving	Materiaal	Gewicht (gm)
Zak (4 bakjes in 1 IC @ 8g)	LLDPE Plastic	32
Bak (4 bakjes in 1 IC @ 22g)	PS Plastic	88
Doos	Papier	132
TOTAAL		252

Overkarton / Master karton		
Beschrijving	Materiaal	Gewicht (gm)
Zak	Plastic	5
Doos	Papier	380
TOTAAL		385

Buitenste afmetingen (cm)	H (cm)	L(cm)	B (cm)
Verkoopseenheid	11	25	19
Master Karton	34,8	26	41,4

Europallet	40 Kartons
Lagen per Pallet	5
Kartons per laag	8

**FOOD EXPERT BVBA**

Ildéfons Vandammestraat 5, Hoeilaart Office Center Blok C 1560 Hoeilaart, Belgium  
 Tel: +32 (0)2 732 28 80 Fax: +32 (0)2 269 48 80 Email: febelgium@foodempire.com  
 www.foodempire.com VAT BE 0818 337 035

## GROENE CURRY

### Bereidingsinstructies:

Oven: Verwarm de oven voor op 180-200°C. Haal de bevroren kippen canapés uit hun verpakking en plaats ze op de bakplaat. Verwarm ze gedurende 13-15 minuten

### Ingrediëntenlijst

Deeg 36% {tarwemeel, margarine [plantaardige (palm-) olie, water, natuurlijke botersmaak, natuurlijke kleurstof ( $\beta$ -caroteen)], zout}, groene currysaus 29% {cocosmelk, groene currypasta [groene chilli, limoengras, look, zout, galangal, garnaalendeeg (garnaal, zout), limoenschil, korianderzaad, peper, komijn, kurkuma], suiker, vissaus (ansjovis, zout, suiker), plantaardige (palm-) olie}, kip 16%, bamboosheut 13%, zoete basilicum, tapiocazetmeel, chili.

### Nutritieve informatie

Portie per verpakking: **48**

Per portie (g): (1 st) **20**

	Per 100g	Per Portie (20g)	% ADH/AI**
Energie (calorieën)	1264kJ/301Kcal	253kJ/60Kcal	3%
Totale vetten (g)	15,4	3,0	4%
Waarvan verzadigde vetten (g)	10,0	2,0	10%
Koolhydraten (g)	28,9	5,8	2%
waarvan suikers (g)	11,4	2,3	3%
Vezels (g)	2,2	0,4	-
Proteïnen (g)	10,6	2,1	4%
Zout (g)	1,0	0,2	3%

\*\* ADH=Aanbevolen dagelijkse hoeveelheid of Adequaate niveau van inneming van een gem. volwassene (8400kJ/2000Kcal)

### Chemische criteria

Chemische Testing Parameters	Specificatie
Zout (%)	
Vochtgehalte (%)	
Wateractiviteit (Aw)	
Zuurtegraad (g)	
pH	
As (%)	0,00
Koper (ppm)	0,00
Arsenicum (ppm)	0,00
Kwik (ppm)	0,00
Lood (ppm)	0,10
Cadmium (ppm)	0,05

### Microbiologische criteria

Microbiologische Testen Parameters	Specificatie
Totaal kiemgetal (cfu/g)	max $1 \times 10^5$
Totaal coliformen (MPN/ml)	max 100
Totaal E.coli (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Totaal gist en schimmels (cfu/g)	max 100
Staphylococcus aureus (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Salmonella spp. (per 25g)	Niet gedetecteerd
Shigella spp. (per 25g)	-
Vibrio spp. (per 25g)	<10
Listeria (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Clostridium spp. (cfu/g)	<10

### FOOD EXPERT BVBA

Ildéfons Vandammestraat 5, Hoeilaart Office Center Blok C 1560 Hoeilaart, Belgium  
Tel: +32 (0)2 732 28 80 Fax: +32 (0)2 269 48 80 Email: febelgium@foodempire.com  
www.foodempire.com VAT BE 0818 337 035

Allergenen	Positief	Negatief
1. Koeienmelk proteïnen	√	
2. Lactose		√
3. Kippeneieren		√
4. Sojaproteïnen		√
5. Sojaolie		√
6. Gluten	√	
7. Tarwemeel	√	
8. Rogge		√
9. Saccharose		√
10. Rundsvlees		√
11. Varkensvlees		√
12. Kip	√	
13. Vis	√	
14. Weekdieren en schaaldieren	√	
15. Fructose		√
16. Maïs		√
17. Cacao		√
18. Gist		√
19. Peulvruchten		√
20. Noten (cashewnoten, hazelnoten, pistachio, amandelen,...)		√
21. Grondnoten		√
22. Glutamate		√
23. Sulphites (E220-E227)		√
24. BHA-BHT (E320, E321)		√
25. Benzoëzuur (E210-E213)		√
26. Parabens (E214-E219)		√
27. Brilliant Black (E151)		√
28. Tartrazine (E120)		√
29. Sunset Yellow (E110)		√
30. Azorubine, Carmoisine (E122)		√
31. Amaranth (E123)		√
32. Cochineal Red A (E124)		√
33. Sorbinezuur (E200-E203)		√
34. Kaneel		√
35. Vanille		√
36. Koriander	√	
37. Selderij		√
38. Umbelliferae		√
39. Lupin		√
40. Mosterd		√
41. Sesamzaad		√
42. Gelatine		√

FOOD EXPERT BVBA

Ildéfons Vandammestraat 5, Hoeilaart Office Center Blok C 1560 Hoeilaart, Belgium  
 Tel: +32 (0)2 732 28 80 Fax: +32 (0)2 269 48 80 Email: febelgium@foodempire.com  
 www.foodempire.com VAT BE 0818 337 035

**RODE CURRY****Bereidingsinstructies:**

Oven: Verwarm de oven voor op 180-200°C. Haal de bevroren kippen canapés uit hun verpakking en plaats ze op de bakplaat. Verwarm ze gedurende 13-15 minuten

**Ingrediëntenlijst**

Deeg 36% {tarwemeel, margarine [plantaartige (palm-) olie, water, natuurlijke botersmaak, natuurlijke kleurstof ( $\beta$ -caroteen)], zout}, rode currysous 29% {cocosmelk, rode currypasta [chili, look, limoengras, sjalot, zout, galangal, limoenschil, garnalendeeg (garnalen, zout)], suiker, vissaus (ansjovis, zout, suiker), plantaardige (palm-) olie}, kip 16%, bambooscheut 14%, tapiocazetmeel, chili, zoete basilicum, limoenblad.

**Nutritieve informatie**

**Portie per verpakking: 48**

Per portie (g): (1st) **20**

	Per 100g	Per Portie (20g)	% ADH/AI**
Energie (calorieën)	1289kJ/307Kcal	258kJ/61Kcal	3%
Totale vetten (g)	17,0	3,4	5%
Waarvan verzadigde vetten (g)	11,4	2,3	12%
Koolhydraten (g)	27,7	5,5	2%
waarvan suikers (g)	10,3	2,0	2%
Vezels (g)	2,1	0,4	-
Proteïnen (g)	9,7	1,9	4%
Zout (g)	1,0	0,2	3%

\*\* ADH=Aanbevolen dagelijkse hoeveelheid of Adequaar niveau van inneming van een gem. volwasse (8400kJ/2000Kcal)

**Chemische criteria**

Chemische Testing Parameters	Specificatie
Zout (%)	
Vochtgehalte (%)	
Wateractiviteit (Aw)	
Zuurtegraad (g)	
pH	
As (%)	0,00
Koper (ppm)	0,00
Arsenicum (ppm)	0,00
Kwik (ppm)	0,00
Lood (ppm)	0,10
Cadmium (ppm)	0,05

**Microbiologische criteria**

Microbiologische Testen Parameters	Specificatie
Totaal kiemgetal (cfu/g)	max $1 \times 10^5$
Totaal coliformen (MPN/ml)	max 100
Totaal E.coli (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Totaal gist en schimmels (cfu/g)	max 100
Staphylococcus aureus (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Salmonella spp. (per 25g)	Niet gedetecteerd
Shigella spp. (per 25g)	-
Vibrio spp. (per 25g)	<10
Listeria (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Clostridium spp. (cfu/g)	<10

**FOOD EXPERT BVBA**

Ildéfons Vandammestraat 5, Hoeilaart Office Center Blok C 1560 Hoeilaart, Belgium  
 Tel: +32 (0)2 732 28 80 Fax: +32 (0)2 269 48 80 Email: febelgium@foodempire.com  
 www.foodempire.com VAT BE 0818 337 035

Allergenen	Positief	Negatief
1. Koeienmelk proteïnen	√	
2. Lactose		√
3. Kippeneieren		√
4. Sojaproteïnen		√
5. Sojaolie		√
6. Gluten	√	
7. Tarwemeel	√	
8. Rogge		√
9. Saccharose		√
10. Rundsvlees		√
11. Varkensvlees		√
12. Kip	√	
13. Vis	√	
14. Weekdieren en schaaldieren	√	
15. Fructose		√
16. Maïs		√
17. Cacao		√
18. Gist		√
19. Peulvruchten		√
20. Noten (cashewnoten, hazelnoten, pistachio, amandelen,...)		√
21. Grondnoten		√
22. Glutamate		√
23. Sulphites (E220-E227)		√
24. BHA-BHT (E320, E321)		√
25. Benzoëzuur (E210-E213)		√
26. Parabens (E214-E219)		√
27. Brilliant Black (E151)		√
28. Tartrazine (E120)		√
29. Sunset Yellow (E110)		√
30. Azorubine, Carmoisine (E122)		√
31. Amaranth (E123)		√
32. Cochineal Red A (E124)		√
33. Sorbinezuur (E200-E203)		√
34. Kaneel		√
35. Vanille		√
36. Koriander		√
37. Selderij		√
38. Umbelliferae		√
39. Lupin		√
40. Mosterd		√
41. Sesamzaad		√
42. Gelatine		√

FOOD EXPERT BVBA

Ildéfons Vandammestraat 5, Hoeilaart Office Center Blok C 1560 Hoeilaart, Belgium  
 Tel: +32 (0)2 732 28 80 Fax: +32 (0)2 269 48 80 Email: febelgium@foodempire.com  
 www.foodempire.com VAT BE 0818 337 035

## ZOETZUUR

### Bereidingsinstructies:

Oven: Verwarm de oven voor op 180-200°C. Haal de bevroren kippen canapés uit hun verpakking en plaats ze op de bakplaat. Verwarm ze gedurende 13-15 minuten.

### Ingrediëntenlijst

Deeg 36% {tarwemeel, margarine [plantaardige (palm-) olie, water, natuurlijke botersmaak, natuurlijke kleurstof ( $\beta$ -caroteen)], zout}, zoetzure saus 22% [suiker, ketchup (tomatenpurree, suiker, azijn, zout, water, ajuin), azijn, kruidensaus (sojabonensaus, water, suiker, zout), zout], kip 16%, paprika 8%, ananas 8%, ajuin 5%, tapiocazetmeel, plantaardige (palm-) olie, look.

### Nutritieve informatie

Portie per verpakking: 48

Per portie (g): (1 st) 20

	Per 100g	Per Portie (20g)	% ADH/AI**
Energie (calorieën)	1197kJ/285Kcal	239kJ/57Kcal	3%
Totale vetten (g)	10,9	2,2	3%
Waarvan verzadigde vetten (g)	5,0	1,0	5%
Koolhydraten (g)	34,0	6,8	3%
waarvan suikers (g)	12,4	2,5	3%
Vezels (g)	2,4	0,5	-
Proteïnen (g)	11,4	2,3	5%
Zout (g)	1,0	0,2	3%

\*\* ADH=Aanbevolen dagelijkse hoeveelheid of Adequaats niveau van inneming van een gem. volwasse (8400kJ/2000Kcal)

### Chemische criteria

Chemische Testing Parameters	Specificatie
Zout (%)	
Vochtgehalte (%)	
Wateractiviteit (Aw)	
Zuurtegraad (g)	
pH	
As (%)	0,00
Koper (ppm)	0,00
Arsenicum (ppm)	0,00
Kwik (ppm)	0,00
Lood (ppm)	0,10
Cadmium (ppm)	0,05

### Microbiologische criteria

Microbiologische Testen Parameters	Specificatie
Totaal kiemgetal (cfu/g)	max $1 \times 10^5$
Totaal coliformen (MPN/ml)	max 100
Totaal E.coli (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Totaal gist en schimmels (cfu/g)	max 100
Staphylococcus aureus (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Salmonella spp. (per 25g)	Niet gedetecteerd
Shigella spp. (per 25g)	-
Vibrio spp. (per 25g)	<10
Listeria (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Clostridium spp. (cfu/g)	<10

### FOOD EXPERT BVBA

Ildelfons Vandammestraat 5, Hoeilaart Office Center Blok C 1560 Hoeilaart, Belgium  
Tel: +32 (0)2 732 28 80 Fax: +32 (0)2 269 48 80 Email: febelgium@foodempire.com  
www.foodempire.com VAT BE 0818 337 035

Allergenen	Positief	Negatief
1. Koeienmelk proteïnen	√	
2. Lactose		√
3. Kippeneieren		√
4. Sojaproteïnen	√	
5. Sojaolie		√
6. Gluten	√	
7. Tarwemeel	√	
8. Rogge		√
9. Saccharose		√
10. Rundsvlees		√
11. Varkensvlees		√
12. Kip	√	
13. Vis		√
14. Weekdieren en schaaldieren		√
15. Fructose		√
16. Maïs		√
17. Cacao		√
18. Gist		√
19. Peulvruchten		√
20. Noten (cashewnoten, hazelnoten, pistachio, amandelen,...)		√
21. Grondnoten		√
22. Glutamate		√
23. Sulphites (E220-E227)		√
24. BHA-BHT (E320, E321)		√
25. Benzoëzuur (E210-E213)		√
26. Parabens (E214-E219)		√
27. Brilliant Black (E151)		√
28. Tartrazine (E120)		√
29. Sunset Yellow (E110)		√
30. Azorubine, Carmoisine (E122)		√
31. Amaranth (E123)		√
32. Cochineal Red A (E124)		√
33. Sorbinezuur (E200-E203)		√
34. Kaneel		√
35. Vanille		√
36. Koriander		√
37. Selderij		√
38. Umbelliferae		√
39. Lupin		√
40. Mosterd		√
41. Sesamzaad		√
42. Gelatine		√

FOOD EXPERT BVBA

Ildéfons Vandammestraat 5, Hoeilaart Office Center Blok C 1560 Hoeilaart, Belgium  
 Tel: +32 (0)2 732 28 80 Fax: +32 (0)2 269 48 80 Email: febelgium@foodempire.com  
 www.foodempire.com VAT BE 0818 337 035

MANGO EN CHILI

**Bereidingsinstructies:**

Oven: Verwarm de oven voor op 180-200°C. Haal de bevroren kippen canapés uit hun verpakking en plaats ze op de bakplaat. Verwarm ze gedurende 13-15 minuten.

**Ingrediëntenlijst**

Deeg 36% {tarwemeel, margarine [plantaardige (palm-) olie, water, natuurlijke botersmaak, natuurlijke kleurstoffen (β-caroteen)], zout}, mangosaus 22% (mango, suiker, water, zout), kip 17%, mango 13%, tapiocazetmeel, gember, chili.

**Nutritieve informatie**

**Portie per verpakking: 48**

**Per portie (g): (1 st) 20**

	Per 100g	Per Portie (20g)	% ADH/AI**
Energie (calorieën)	1126kJ/268Kcal	225kJ/54Kcal	3%
Totale vetten (g)	10,2	2,0	3%
Waarvan verzadigde vetten (g)	5,4	1,0	5%
Koolhydraten (g)	34,0	6,8	3%
waarvan suikers (g)	16,0	3,2	4%
Vezels (g)	2,3	0,5	-
Proteïnen (g)	8,8	1,8	4%
Zout (g)	1,0	0,2	3%

\*\* ADH=Aanbevolen dagelijkse hoeveelheid of Adequaats niveau van inneming van een gem. volwasse (8400kJ/2000Kcal)

**Chemische criteria**

Chemische Testing Parameters	Specificatie
Zout (%)	
Vochtgehalte (%)	
Wateractiviteit (Aw)	
Zuurtegraad (g)	
pH	
As (%)	0,00
Koper (ppm)	0,00
Arsenicum (ppm)	0,00
Kwik (ppm)	0,00
Lood (ppm)	0,10
Cadmium (ppm)	0,05

**Microbiologische criteria**

Microbiologische Testen Parameters	Specificatie
Totaal kiemgetal (cfu/g)	max 1x10 <sup>5</sup>
Totaal coliformen (MPN/ml)	max 100
Totaal E.coli (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Totaal gist en schimmels (cfu/g)	max 100
Staphylococcus aureus (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Salmonella spp. (per 25g)	Niet gedetecteerd
Shigella spp. (per 25g)	-
Vibrio spp. (per 25g)	<10
Listeria (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Clostridium spp. (cfu/g)	<10

**FOOD EXPERT BVBA**

Ildéfons Vandammestraat 5, Hoeilaart Office Center Blok C 1560 Hoeilaart, Belgium  
 Tel: +32 (0)2 732 28 80 Fax: +32 (0)2 269 48 80 Email: febelgium@foodempire.com  
 www.foodempire.com VAT BE 0818 337 035



Allergenen	Positief	Negatief
1. Koeienmelk proteïnen	√	
2. Lactose		√
3. Kippeneieren		√
4. Sojaproteïnen		√
5. Sojaolie		√
6. Gluten	√	
7. Tarwemeel	√	
8. Rogge		√
9. Saccharose		√
10. Rundsvlees		√
11. Varkensvlees		√
12. Kip	√	
13. Vis		√
14. Weekdieren en schaaldieren		√
15. Fructose		√
16. Maïs		√
17. Cacao		√
18. Gist		√
19. Peulvruchten		√
20. Noten (cashewnoten, hazelnoten, pistachio, amandelen,...)		√
21. Grondnoten		√
22. Glutamate		√
23. Sulphites (E220-E227)		√
24. BHA-BHT (E320, E321)		√
25. Benzoëzuur (E210-E213)		√
26. Parabens (E214-E219)		√
27. Brilliant Black (E151)		√
28. Tartrazine (E120)		√
29. Sunset Yellow (E110)		√
30. Azorubine, Carmoisine (E122)		√
31. Amaranth (E123)		√
32. Cochineal Red A (E124)		√
33. Sorbinezuur (E200-E203)		√
34. Kaneel		√
35. Vanille		√
36. Koriander		√
37. Selderij		√
38. Umbelliferae		√
39. Lupin		√
40. Mosterd		√
41. Sesamzaad		√
42. Gelatine		√

FOOD EXPERT BVBA

Ildéfons Vandammestraat 5, Hoeilaart Office Center Blok C 1560 Hoeilaart, Belgium  
 Tel: +32 (0)2 732 28 80 Fax: +32 (0)2 269 48 80 Email: febelgium@foodempire.com  
 www.foodempire.com VAT BE 0818 337 035