



Productnaam	Spring Roll Pastry	
Land van herkomst:	MALA	Maleisië
Productcode	FF-OBCN-031	
Houdbaarheid:	24 maanden na productiedatum	
Custom code	1905909000	
Stockage temperatuur:	Bevroren, onder - 18 C°	
Barcodes (EAN)	Verkoopseenheid (CU)	Master karton (TU)
	888 7290 05902 2	1 888 7290 05902 9

<b>Gewicht/ Stuk (Gm)</b>	<b>Stuks per Verkoopseenheid (CU)</b>	<b>CU/Master Karton (TU)</b>
550	40	20
<b>Gewicht</b>	<b>Netto (gm)</b>	<b>Bruto (gm)</b>
Verkoopseenheid (CU)	550	558,3
Master Karton (TU)	11000	11596

<b>Verpakkingsmateriaal</b>		
<b>Verkoopseenheid</b>		
Beschrijving	Materiaal	Gewicht (gm)
Zak	Plastic	8,3
Bak	Plastic	-
Doos	Papier	0
<b>TOTAAL</b>		<b>8,3</b>

<b>Overkarton / Master karton</b>		
Beschrijving	Materiaal	Gewicht (gm)
Zak	Plastic	0
Doos	Papier	430
<b>TOTAAL</b>		<b>430</b>

<b>Buitenste afmetingen (cm)</b>	H (cm)	L(cm)	B (cm)
Verkoopseenheid	-	27	26,5
Master Karton	24	39,5	23,5

<b>Europallet</b>	63 Kartons
Lagen per Pallet	7
Kartons per laag	9

**Bereidingsinstructies:**

Neem de Spring Roll Pastry uit de vriezer. Laat ze gedurende 30 minuten ontdooien. Verwijder de verpakking van de inhoud en bedek de vellen met een schone, vochtige doek tegen uitdroging. Blader de vellen individueel af in de hoeveelheid die nodig is. Leg de ongebruikte vellen terug in de zak en sluit deze met tape. Bewaar deze terug in de diepvries.

Friteuse: Verwarm de olie voor op 180°C en dompel daarna de Pastry helemaal onder. Bak ze gedurende 3-4 minuten of tot ze een goudbruine kleur bekomen.

Oven: Verwarm de oven voor op 200°C. Verwarm de Pastry gedurende enkele minuten tot ze een goudbruine kleur bekomen.

**Ingrediëntenlijst**

Tarwebloem 50%, water 48,7%, zout 1%, plantaardige (palm-) olie 0,3%.

**Nutritieve informatie**

**Portie per verpakking: 40**

Per portie (g): (1st) **13,8**

	Per 100g	Per Portie (13.8g)	% ADH/AI**
Energie (calorieën)	1502kJ/358Kcal	207kJ/49Kcal	2%*
Totale vetten (g)	8,1	1,1	2%
Waarvan verzadigde vetten (g)	3,3	0,5	3%
Koolhydraten (g)	62,3	8,6	3%
waarvan suikers (g)	0,0	0,0	0%
Vezels (g)	1,0	0,4	-
Proteïnen (g)	9,2	1,3	3%
Zout (g)	1,0	0,1	2%

\*\* ADH=Aanbevolen dagelijkse hoeveelheid of Adequaats 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)	0,20
Cadmium (ppm)	0,20

**Microbiologische criteria**

Microbiologische Testen Parameters	Specificatie
Totaal kiemgetal (cfu/g)	5000
Totaal coliformen (MPN/ml)	Niet gedetecteerd
Totaal E.coli (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Totaal gist en schimmels (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Staphylococcus aureus (cfu/g)	Niet gedetecteerd
Salmonella spp. (per 25g)	N/A
Shigella spp. (per 25g)	-
Vibrio spp. (per 25g)	N/A
Listeria (cfu/g)	N/A
Clostridium spp. (cfu/g)	-

**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. Mais		√
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