



Productnaam	Potato Shrimp Skewer	
Land van herkomst:	VIET	Vietnam
Productcode	FF-OBCN-047	
Houdbaarheid:	24 maanden na productiedatum	
Custom code	1605 211091	
Stockage temperatuur:	Bevroren, onder - 18 C°	
Barcodes (EAN)	Verkoopseenheid (CU)	Master karton (TU)
	888 7290 05234 4	888 7290 05235 1

Gewicht/ Stuk (Gm)	Stuks per Verkoopseenheid (CU)	CU/Master Karton (TU)
25	40	12
Gewicht	Netto (gm)	Bruto (gm)
Verkoopseenheid (CU)	1000	1112
Master Karton (TU)	12000	14149

Verpakkingsmateriaal		
Verkoopseenheid		
Beschrijving	Materiaal	Gewicht (gm)
Zak	Plastic	5
Bak	Plastic	-
Doos	Papier	107
TOTAAL		112

Overkarton / Master karton		
Beschrijving	Materiaal	Gewicht (gm)
Zak	Plastic	5
Doos	Papier	800
TOTAAL		805

Buitenste afmetingen (cm)	H (cm)	L(cm)	B (cm)
Verkoopseenheid	6,5	24	19
Master Karton	41,5	39,5	25,5

Europallet	36 Kartons
Lagen per Pallet	4
Kartons per laag	9

Bereidingsinstructies:

Frituur: Verwarm de olie voor tot 170°C. Frituur de skewers gedurende 3-4 minuten of tot ze een goudbruine kleur bekomen.

Ingrediëntenlijst

Aardappel (58%), Scampi (28%), Garnalenpasta (13%) (scampivlees, zout, suiker, peper, soja-olie), Zout, Suiker, Look, Peperpoeder.

Nutritieve informatie

Portie per verpakking: 40

Per portie (g): (1st) **25**

	Per 100g	Per Portie (25g)	% ADH/AI**
Energie (calorieën)	134kcal/563kJ	34kcal/141kJ	2%*
Totale vetten (g)	3,2	0,8	1%
Waarvan verzadigde vetten (g)	0,2	0,1	1%
Koolhydraten (g)	20,0	5,0	2%
waarvan suikers (g)	0,3	0,1	<1%
Vezels (g)	0,5	0,1	
Proteïnen (g)	6,3	1,6	3%
Zout (g)	1,0	0,3	5%

** ADH=Aanbevolen dagelijkse hoeveelheid of Adequaat 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)	-
Arsenicum (ppm)	-
Kwik (ppm)	0,50
Lood (ppm)	0,50
Cadmium (ppm)	0,50

Microbiologische criteria

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

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. 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