



Tel: +32 2 7322880

Fax: +32 2 2694880

febelgium@foodempire.com

www.foodempire.com

Productnaam	Tempura Shrimp	
Land van herkomst:	VIET	Vietnam
Productcode	FF-OBCN-048	
Houdbaarheid:	24 maanden na productiedatum	
Custom code	1605211091	
Stockage temperatuur:	Bevroren, onder - 18 C°	
Barcodes (EAN)	Verkoopseenheid (CU)	Master karton (TU)
	888 7290 052320	888 7290 052337

Gewicht/ Stuk (Gm)	Stuks per Verkoopseenheid (CU)	CU/Master Karton (TU)
18	56	12
Gewicht	Netto (gm)	Bruto (gm)
Verkoopseenheid (CU)	1008	1119
Master Karton (TU)	12096	14153

Verpakkingsmateriaal		
Verkoopseenheid		
Beschrijving	Materiaal	Gewicht (gm)
Zak	Plastic	5
Bak	Plastic	-
Doos	Papier	106
TOTAAL		111

Overkarton / Master karton		
Beschrijving	Materiaal	Gewicht (gm)
Zak	Plastic	5
Doos	Papier	720
TOTAAL		725

Buitenste afmetingen (cm)	H (cm)	L(cm)	B (cm)
Verkoopseenheid	5,5	25	19
Master Karton	37,5	39,5	26,5

Europallet	
Lagen per Pallet	36 Kartons
Kartons per laag	4
	9

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

Bereidingsinstructies:

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

Ingrediëntenlijst

Omhulsel (54%) {water, tempura poeder [tarwebloem, maïszetmeel, graankorrels, plantaardige olie (palm & maïs), zout, bakpoeder (E500ii, E522, E341)], plantaardige olie (palm), predust (cassave zetmeel, ei-albumine poeder, calcium), tarwevezels, zout}, garnalen (46%)

Nutritieve informatie

Portie per verpakking: 56

Per portie (g): (1st) **18**

	Per 100g	Per Portie (18g)	% ADH/AI**
Energie (calorieën)	249Kcal/1046kJ	45Kcal/188kJ	2%*
Totale vetten (g)	16,8	3,0	4%
Waarvan verzadigde vetten (g)	13,7	2,5	13%
Koolhydraten (g)	13,9	2,5	1%
waarvan suikers (g)	0,1	<0.1	<1%
Vezels (g)	1,6	0,3	-
Proteïnen (g)	10,6	1,9	4%
Zout (g)	1,0	0,2	3%

** 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)	Not Detected
Shigella spp. (per 25g)	Not Detected
Vibrio spp. (per 25g)	Not Detected
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