

1. Leverancier

foodville
2^e industrieweg 18
3411 ME Lopik

Tel.: +31 (0)348551547
E – Mail: info@foodville.nl
Date: 7-2-2019 (versie 7/22)

2. Artikelinformatie

2.1 Productafbeelding



2.2 Productbeschrijving

Fakkelbrood cheddar-mozzarella

Tarwetortilla gevuld met een smeersel van lente-ui cheddar en mozzarella.
Diepgevroren

-na het ontdooien niet opnieuw invriezen-

2.3 ingrediënten declaratie

Ingrediënten: 60% tarwetortilla [tarwemeel, drinkwater, plantaardige olie, geïodeerd tafelzout, bakmiddel natriumcarbonaten, zuurteregelaar: appelzuur,

natriumacetaten, verdikkingsmiddel: guarpitmeel, glycerol; emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, conserveermiddelen: calciumpropionaat, kaliumsorbaat; lijnzaad), **26% vulling van lente-ui** (raapzaadolie, water, 24% lente-ui, suiker, brandewijnazijn, **eigeel**, gemodificeerd zetmeel, mosterdzaad, tafelzout, kruiden (**selderij**), knoflook, glucosesiroop, dextrose, **melkeiwit**, verdikkingsmiddel: johannesbroodpitmeel, guarpitmeel, xanthaangom, tarapitmeel, zuurmiddel: citroenzuur, conserveermiddelen: natriumbenzoaat, kaliumsorbaat, **13% Mix van Cheddar-Mozzarellakaas** (melk, zout, zetmeel, kleurstof: anatto), karamel.

2.4 Sensorische eigenschappen

Smaak: atypisch naar Cheddar & Mozzarellakaas, naar lente-ui.

Consistentie: Deels krokant - met beet, luchtig, licht en niet-druipend, van buiten luchtig, enigszins flexibel, de Cheddar & Mozzarella kaas vormt in warme toestand slierten.

Uiterlijk: **Buiten:** roomwit tot geel uitwendige kleur met rode en roodbruine Griltekens, gedeeltelijk gebakken bruine lijnzaad. **Binnen:** wit, groen, rood tot roze kleur, cheddar en mozzarella kaas, lente-ui stukjes.

2.5 Allergenen/GMO

Allergenen	Bijzonderheden
Gluten en glutenbevattende granen	Tarwemeel
Eieren en eiproducten	Mayonaise
Melk en melkproducten	Melkeiwit, kaas mix
Selderijproducten	Specerijen (selderij)
Mosterd- en mosterdproducten	Mosterdzaad

Kan sporen bevatten van: Soja, sesam, sulfiet

We verklaren dat dit product geen van de niet-gespecificeerde allergenen kent volgens het recept. We kunnen echter niet uitsluiten dat van de zijde van de leveranciers of bij de vervaardiging in ons huis kruisbesmetting met allergene componenten plaatsvindt.

Bovendien verzekeren we niet dat GGO's (genetisch gemodificeerde organismen) met kennis van zaken worden geïntroduceerd in overeenstemming met Verordening 1829/2003/ EG over genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders en

Verordening 1830/2003 / EG inzake de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen.

GMO – vrij: ja nee

2.6 Bereiding

Bereiding: Het FAKKELBROOD kan ook niet-gebakken onmiddellijk worden geconsumeerd. Verwijder alle verpakking voor het Opwarmen. Na ontdooien niet opnieuw invriezen. Na het opwarmen laat u het FAKKELBROOD ca. 3 minuten rusten. De vulling kan heel warm zijn. Voor het consumeren de spies volledig verwijderen.

Type	Oven		Magnetron		houtschoolgrill
Product	ontdooid	bevroren	ontdooid	bevroren	Ontdooid bevroren
Duur	ca. 5-8 min.	ca.13 min.	Ca. 1 min.	Ca. 2,5 min	Ca.3-5 min. -
° C of watt instelling	180 – 200 °C	170°C	450 Watt	450 Watt	Aan de rand bij geringe hitte

1. **Knapperig gebakken:** Plaats het fakkelbrood op een rooster en bak volgens de aanbevelingen in de voorverwarmde oven.
2. **Zacht gebakken:** Plaats het fakkelbrood op een bord en verwarm in een magnetron volgens de aanbeveling.
3. **Gebakken sandwich:** Plaats het fakkelbrood tussen een voorverwarmde Contactgrill en bak volgens de aanbeveling.

Consumeer na ontdooiing bij gekoelde opslag tussen +2 °C tot +7 °C binnen 10 dagen

2.7 THT/ uitloop

Vanaf productie (minstens) 365 dagen (bij ≤ -18 ° C).
En een uitloop van 6 maanden (bij ≤ -18 ° C)

3. Verpakkingsinformatie

3.1 Verpakkingstechniek

		Maat	Tarra
karton + folie		29,5 x 19 x 16 cm	164 g

3.2 Colli gewicht

Stuks per Doos	25 stuks
Netto stuks gewicht	ca. 115g (spies 18cm)
Nettogewicht doos	ca. 2875 g
dozen/ laag	16 dozen
dozen/ palet	max. 176 dozen

4. Voedingswaarde

	Analysewaarde per 100g
Energie	1335 kJ/ 319 kcal
Vetten	16,6
Waarvan verzadigd	4,3
Koolhydraten	33,9
Suiker	2,9
Eiwitten	7,4
Natrium	2,10

5. Mikrobiologie

Parameter	Richtwaarde (KvE/g)
Aëroob totaal mesofiel kiemgetal	-----
Enterobacteriaceae	1×10^5
Coagulase positieve stafylokokken	5×10^3
Salmonella	n.n in 25g