

1. Bedrijf

Bedrijf	Eurofresh NV.		
Adres	Dorpsstraat 14	Contactpersoon	Nathalie Laureyns
Postcode & Plaats	3950 Bocholt (BE)	Telefoonnummer	003289469380

2. Contactpersoon

Afdeling	Contactpersoon	Telefoonnummer
Company Management	Nathalie Laureyns	003289469380

3. Productinformatie

Product	Bloemkool pizzabodem Ø22cm
Artikelnummer	76683
EAN-code	5420053702679
Verpakking	8 stuks in 1 sealverpakking
Doosinhoud	6 seals in 1 doos (48 stuks)
Productgroep	Deegwaren
Productbeschrijving	Pizzabodems op basis van 30% bloemkool
Ingrediëntendeclaratie	TARWEbloem, 30% bloemkoolpuree, water, gist, raapzaadolie, zout, dextrose.
Netto gewicht	1400 gr /seal
Transport-/opslagtemperatuur:	<-18°C
Houdbaarheid Diepgevrozen	90 dagen
Houdbaarheid Gekoeld	14 dagen
Bedoeld gebruik	Het product kan belegd en verwarmd worden in de oven
Verpakking	Sealverpakking

4. Gebruik

Elektrische oven	Hetelucht oven	Gasoven
220°C	200°C	Positie 4-5
9-12min	7-10min	9-12min

Deze bakinstructies zijn geschikt voor diepvriespizzabodems.

Haal de pizzabodems uit de vriezer en bewaar de pizzabodems op 2-4° C.

Zorg ervoor dat je de oven goed hebt voorverwarmd voordat je de pizza gaat bakken.

Doelgroep:

Mensen van 3 jaar en ouder.

Niet bedoeld voor mensen met glutenintolerantie



ALBA-Lijst

'+' = aanwezig

'-' = afwezig

Allergeen	+/-
1. glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut)	+
2. ei	-
3. vis	-
4. pinda	-
5. noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten)	-
6. soja	-
7. melk, inclusief lactose	-
8. schaaldieren	-
9. weekdieren	-
10. selderij	-
11. mosterd	-
12. sesamzaad	-
13. sulfiet	-
14. lupine	-

Voedingswaarde per 100gr	Energie:	1137kJ /272kcal
	Vet:	2.1gr
	Verzadigde vetzuren:	0.3gr
	Koolhydraten:	51.7gr
	Waarvan suikers:	2.0gr
	Vezels	2.5gr
	Eiwit:	8.9gr
	Zout:	0.3gr
Microbiologische gegevens	Total count (cfu/gram)	100000
	Enterobacteriaceae (cfu/gram)	500
	Yeast and Moulds (cfu/gram)	1000
	Staph.aureus (cfu/gram)	100
	Salmonella	Aanwezig in 25gr
	Listeria monocytogenes	Aanwezig in 25gr
	Escherichia coli (cfu/gram)	10
	Bacillus cereus (cfu/gram)	100000



Fysieke producteigenschappen:

	Min	Norm	Max
Nettogewicht (g)	130	140	150
Diameter (cm)	21	22	23
Dikte (mm)	-	-	-

Organoleptische kenmerken:

Uiterlijk	Lichtbruin/bruin en blijkbaar gebakken
Smaak	Vers gebakken bloemkool geur
Structuur	Open, luchtige structuur

Samenstelling van het product:

Ingrediënt	Land van herkomst	Percentage (%)
Tarwebloem	Europa: DE, FR, NL, CZ, GB, DK, SE, SK, LT, LV, BE, PL, UA, RO, AT, HU, SI, ES. Andere continenten: US, CA.	58.4
Water	Nederland	6.0
Gist (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	België	3.3
Koolzaadolie	Voornamelijk Europa: FR, DE, HU, BG, RO, SK, PL, CZ, BE, LV, LT, AT, RU, UA, DK, GB en Australië. In zeldzame gevallen kunnen ook zaden uit andere landen worden vermalen.	1.7
Zout	Nederland	0.27
Dextrose	België, Spanje	0.27
Gedeactiveerde gist	Polen	0.01
Bloemkoolpuree (bloemkool 99%, gemodificeerd zetmeel E1442)	België	30.0
	Total	100

Wetgeving en voedselveiligheid

Het product en de verpakking voldoen aan de vereisten van de Europese wetgeving.	
Microbiologische criteria	Regulation (EC) no. 2073/2005
Zware metalen	Regulation (EC) no. 1881/2006
Residu bestrijdingsmiddelen	Regulation (EC) no. 396/2005
Aanwezigheid van giftige stoffen	Regulation (EC) no. 1881/2006
Acrylamide	Regulation (EC) no. 2017/2158
Etikettering van producten	Regulation (EC) no. 1169/2011
Primair verpakkingsmateriaal	Regulation (EC) no. 10/2011
Straling	De producten en ingrediënten zijn niet radioactief behandeld
GMO	Conform EC-regelgeving Geen sporen van GMO-materialen
Metaal detectie	1,5mm Fe; 1,5mm NFe; 2,0mm St/St 304



Flowchart processing

