



## Productspecificaties

# Mini Loempia's



Productbenaming	Mini- loempia vegetarisch
Warenwettelijke omschrijving	Mini- loempia vegetarisch
Producent	Van 't Hof Foodgroup BV Van der Kunstraat 7 4251 LN WERKENDAM Tel.: 085-0491506 <a href="mailto:info@vanthofffoodgroup.com">info@vanthofffoodgroup.com</a> Tel.: 085-0491506 <a href="http://www.vanthofffoodgroup.com">www.vanthofffoodgroup.com</a>
Beschrijving proces	Het beslag voor het flensje wordt gemengd, vervolgens wordt de flens machinaal gebakken. De vulling wordt machinaal geportioneerd en het product wordt machinaal gevouwen. Het product wordt in dozen verpakt en vervolgens diepgevroren. De producten worden bij minimaal -18°C opgeslagen. De producten worden uitgeleverd volgens het FIFO systeem. De producten worden geproduceerd op een HACCP-gebaseerd systeem.
Ingrediënten	Water, <b>tarwebloem</b> (Rijstbloem, dextrine, maisbloem, gemodificeerd zetmeel; rijsmiddel: E450i, E500ii; zout), kool, prei, ui, wortel, plantaardige olie, <b>soja</b> , vezel, <b>sesamolie</b> , <b>lupine</b> , suiker, smaakversterker E621, knoflook, gember, peper, zonnebloem- lecithine, kurkuma- extract, paprikaconcentraat, Verdikkingsmiddel; maizetmeel, xanthaangom
Declaratie	Water, <b>tarwebloem</b> (Rijstbloem, dextrine, maisbloem, gemodificeerd zetmeel; rijsmiddel: E450i, E500ii; zout), kool, prei, ui, wortel, plantaardige olie, <b>soja</b> , vezel, <b>sesamolie</b> , <b>lupine</b> , suiker, smaakversterker E621, knoflook, gember, peper, zonnebloem- lecithine, kurkuma- extract, paprikaconcentraat, Verdikkingsmiddel; maizetmeel, xanthaangom
Verpakking	De producten worden met papieren velletjes/ kartonnetjes in kartonnen dozen verpakt of naar de specificatie van de klant.
MAP	Nee
Aanlevercondities	
Aflevertemperatuur	≤ -18°C
Opslagcondities	
Temperatuur	≤ -18 °C

Van der Kunstraat 7  
4251 LN Werkendam

Tel: 072-5726645  
E-mail: [info@vanthofffoodgroup.com](mailto:info@vanthofffoodgroup.com)



Houdbaarheid	Max. 12 maanden	
Gebruiksaanwijzing		
De producten bij voorkeur in bevroren toestand frituren gedurende ca. 3 minuten (afhankelijk van apparatuur) bij 180°C graden. De producten na ontdooien niet opnieuw invriezen.		
Organoleptische eigenschappen		
Kleur	Geel / bruin (na bereiding)	
Geur	Pittige kruidige geur	
Smaak, textuur	Vol van smaak	
Onregelmatigheden	Afwezig, geen scheuren, gaten of andere beschadigingen	
Voedingswaarden per 100 g		
	Energie /100 g	552 kj / 58. kcal
	Eiwitten	3,2 g
	Koolhydraten	26,1 g
	Suikers	2,5 g
	Vetten	0,8 g
	Verzadigde vetten	0,2 g
	Zout	1,66 g
Overige		
GMO Status	Geheel GMO vrij	
Ionisatie	Vrij van ionisatie	
Halal/Kosher	Ja	
Geschikt voor vegetariërs	Ja	
Geschikt voor veganisten	Ja	
Biologisch	Nee	
Microbiologische Eigenschappen (direct na productie)		
Aëroob kiemgetal	< 1.000.000 kve/g	



Enterobacteriaceae		< 1.000 kve			
E.Coli		< 1.000 kve/g			
Gisten/Schimmels		< 1000.00 kve/h			
S. aureus		< 1.000 kve/g			
C perfringens		< 1.000 kve/g			
B. cereus		< 1.000 kve/g			
Salmonella		Afwezig in 25 gram			
L. monocytogenes		Afwezig in 25 gram			
LeDa code	Allergen	Recipe without <b>No</b>	Recipe contains <b>Yes</b>	May contain (recipe without)	Unknown
	Legal allergens				
1.1	Wheat		X		
1.2	Rye			X	
1.3	Barley			X	
1.4	Oats			X	
1.5	Spelt			X	
1.6	Kamut			X	
1	*) Gluten		X		
2.0	Crustaceans				X
3.0	Egg			X	
4.0	Fish				X
5.0	Peanuts				X
6.0	Soy		X		
7.0	Cow's milk				X
8.1	Almonds				X



8.2	Hazelnuts				X
8.3	Walnuts				X
8.4	Cashews				X
8.5	Pecan nuts				X
8.6	Brazil nuts				X
8.7	Pistachio nuts				X
8.8	Macadamia/ Queensland nuts				X
8	*) Nuts				X
9.0	Celery				X
10.0	Mustard				X
11.0	Sesame		X		
12.0	Sulphur dioxide and sulphites (E220 – E228) at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO <sub>2</sub>				X
13.0	Lupin		X		
14.0	Molluscs				X
	Additional allergens				
20.0	Lactose				X
21.0	Cocoa				X
22.0	Glutamate (E620 – E625)				X
23.0	Chicken meat				X
24.0	Coriander				X
25.0	Corn/ maize		X		
26.0	Legumes /Pulses		X		
27.0	Beef				X