



## Productspecificaties

# Maaltijd loempia



Productbenaming	Maaltijdloempia
Warenwettelijke omschrijving	Loempia gevuld met groente en kipvulling
Producent	Van 't Hof Foodgroup BV Van der Kunstraat 7 4251 LN WERKENDAM
	085-0491506 info@vanthofffoodgroup.com www.vanthofffoodgroup.com
Beschrijving proces	Het beslag voor het flensje wordt gemengd, vervolgens wordt de flens machinaal gebakken. Vulling wordt machinaal geportioneerd, de loempia wordt handmatig gevouwen. Producten worden in palmolie gefrituurd. De producten worden uitgeleverd volgens het FIFO systeem. De producten worden geproduceerd op een HACCP-gebaseerd systeem.
Ingrediënten	Flens: Tarwebloem ( <b>gluten</b> ), water, gedroogd scharrel kipeiwit ( <b>ei</b> ), gejodeerd zout, kleurstoffen: paprikaconcentraat/curcuma, plantaardige palmolie. Vulling: Taugé, kipvles (11,5%), wortel, witte kool, prei, ui, maizetmeel, <b>soja</b> , <b>lupine</b> , kruiden en specerijen ( <b>mosterd</b> , <b>selderij</b> ), voedingsvezel (citrus).
Declaratie	Flens: Tarwebloem ( <b>gluten</b> ), water, gedroogd scharrel kipeiwit ( <b>ei</b> ), gejodeerd zout, kleurstoffen: paprikaconcentraat/curcuma, plantaardige palmolie. Vulling: Taugé, kipvles (11,5%), wortel, witte kool, prei, ui, maizetmeel, <b>soja</b> , <b>lupine</b> , kruiden en specerijen ( <b>mosterd</b> , <b>selderij</b> ), voedingsvezel (citrus).
Verpakking	De producten worden gasverpakt in kunstof gastro schalen
MAP	Nee
Aanlevercondities	
Aflevertemperatuur	0 tot 4°C
Opslagcondities	
Temperatuur	0 tot 4 °C
Houdbaarheid	In koeling 21 dagen bij 0 tot 4 °C

Van der Kunstraat 7  
4251 LN Werkendam

Tel: 072-5726645  
E-mail: info@vanthofffoodgroup.com



Gebruiksaanwijzing	
Koekenpan: Een beetje olie in de koekenpan, regelmatig keren, laatste minuten de vlam hoger zetten om een krokant korstje te krijgen. 6 minuten frituren bij 180 °C. 20 minuten in voorverwarmde oven bij 200 °C. 9 minuten in airfryer bij 200 °C.	
De producten in koeling bij 0 tot 4 °C bewaren. Maximale 21 dagen houdbaar bij ongeopende verpakking.	
Organoleptische eigenschappen	
Kleur	Goudbruin (na bereiding)
Geur	Typische producteigen geur zonder afwijkingen
Smaak, textuur	Pittig
Onregelmatigheden	Afwezig, geen scheuren, gaten of andere beschadigingen
Voedingswaarden per 100 g	
Energie	741 kJ / 177 kcal
Eiwitten	7
Koolhydraten	19
Suikers	3
Vetten	8
Verzadigde vetten	1
Voedingsvezels	2
Zout	1,5
Overige	
Halal/Kosher	Nee
Geschikt voor vegetariërs	Nee
Geschikt voor veganisten	Nee
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
	<b>Legal allergens</b>				
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	*) Nuts	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			
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			