



Productspecificaties

Kaas Krakertjes



Productbenaming	Kaaskrakers
Warenwettelijke omschrijving	Flensje gevuld met kaas
Producent	Van 't Hof Foodgroup BV Van der Kunstraat 7 4251 LN WERKENDAM Tel.: 085-0491506 info@vanthofffoodgroup.com Tel.: 085-0491506 www.vanthofffoodgroup.com
Beschrijving proces	Het beslag voor het flensje wordt gemengd, vervolgens wordt de flens machinaal gebakken. De kaas 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	TARWEBLOEM , water, 35% KAAS (77% kaas, MELK , zout, zuursel, stremsel, conserveermiddel(E251), kleurstof(E160a, E160b), water, gemodificeerd maiszetmeel, smeltzout (E339,E452), BOTER , zout, natuurlijk aroma(zout), emulgator(E464), kleurstof(E160c)), rijstbloem, gejodeerd zout, plantaardige olie (palmoliëne), Kleurstof; curcumaextract, paprikaconcentraat E-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen
Declaratie	TARWEBLOEM , water, 35% KAAS (77% kaas, MELK , zout, zuursel, stremsel, conserveermiddel(E251), kleurstof(E160a, E160b), water, gemodificeerd maiszetmeel, smeltzout (E339,E452), BOTER , zout, natuurlijk aroma(zout), emulgator(E464), kleurstof(E160c)), rijstbloem, gejodeerd zout, plantaardige olie (palmoliëne), Kleurstof; curcumaextract, paprikaconcentraat E-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen
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

Van der Kunstraat 7
4251 LN Werkendam

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



Opslagcondities		
Temperatuur	≤ -18 °C	
Houdbaarheid	Max. 24 maanden	
Gebruiksaanwijzing		
De producten bij voorkeur in bevroren toestand frituren gedurende ca. 3 minuten (afhankelijk van apparatuur) bij 175°C graden. De producten na ontdooien niet opnieuw invriezen.		
Organoleptische eigenschappen		
Kleur	Goudbruin (na bereiding)	
Geur	Typische producteigen geur, zonder afwijkingen	
Smaak, textuur	Hartig, kaas, knapperig	
Onregelmatigheden	Afwezig, geen scheuren, gaten of andere beschadigingen	
Voedingswaarden per 100 g		
	Energie /100 g	978 kj / 233 kcal
	Eiwitten	9,0 g
	Koolhydraten	25,1 g
	Suikers	0,3 g
	Vetten	10,5 g
	Verzadigde vetten	6,6 g
	Zout	1,06 g
Overige		
GMO Status	Geheel GMO vrij	
Ionisatie	Vrij van ionisatie	
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 No	Recipe contains Yes	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	*) 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 ₂	X			
13.0	Lupin			X	
14.0	Molluscs	X			