



## Productspecificaties

# Lavaatjes



|                              |  |
|------------------------------|--|
| Productbenaming              | Lavaatjes  |
| Warenwettelijke omschrijving | Flensje gevuld met een pittige gehakt vulling  |
| Producent                    | Van 't Hof Foodgroup BV<br>Van der Kunstraat 7<br>4251 LN WERKENDAM<br>Tel.: 085-0491506<br><a href="mailto:info@vanthofffoodgroup.com">info@vanthofffoodgroup.com</a><br>Tel.: 085-0491506<br><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.<br>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.<br>De producten worden uitgeleverd volgens het FIFO systeem. De producten worden geproduceerd op een HACCP-gebaseerd systeem.  |
| Ingrediënten                 | Flens: Water, TARWEBLOEM, dextrine, maisbloem, gemodificeerd zetmeel, plantaardige olie, zout, Kleurstof; curcumaextract, paprikaconcentraat, rijsmiddel; E450, E500, zonnebloem- lecethine, verdikkingsmiddel; xanthaangom<br>Vulling: Rundergehakt, tomatenpuree, suiker, bouillionpoeder (gistextract, plantaardige eiwithydrolysaat(mais), maltodextrine, zout, dextrose, zonnebloemolie), citrusvezel, maiszetmeel, chillivlokken, chillipoeder, zout, knoflookpoeder, peterselie |
| Declaratie                   | Flens: Water, TARWEBLOEM, dextrine, maisbloem, gemodificeerd zetmeel, plantaardige olie, zout, Kleurstof; curcumaextract, paprikaconcentraat, rijsmiddel; E450, E500, zonnebloem- lecethine, verdikkingsmiddel; xanthaangom<br>Vulling: Rundergehakt, tomatenpuree, suiker, bouillionpoeder (gistextract, plantaardige eiwithydrolysaat(mais), maltodextrine, zout, dextrose, zonnebloemolie), citrusvezel, maiszetmeel, chillivlokken, chillipoeder, zout, knoflookpoeder, peterselie |
| Verpakking                   | De producten worden met papieren velletjes/ kartonnetjes in kartonnen dozen verpakt of naar de specificatie van de klant.  |
| MAP                          | Nee  |
| Aanlevercondities            |  |

Van der Kunstraat 7  
4251 LN Werkendam

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



|  |  |                   |
|--|--|-------------------|
| Aflevertemperatuur   | ≤ -18°C  |                   |
| Opslagcondities  |  |                   |
| Temperatuur  | ≤ -18 °C   |                   |
| 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  | Oranje/Bruin (na bereiding)                            |                   |
| Geur   | Pittig kruiden   |                   |
| Smaak, textuur   | Zeer pittig gekruid                                    |                   |
| Onregelmatigheden  | Afwezig, geen scheuren, gaten of andere beschadigingen |                   |
| Voedingswaarden per 100 g  |  |                   |
|  | Energie /100 g   | 807 kj / 162 kcal |
|  | Eiwitten   | 10,2 g            |
|  | Koolhydraten   | 22,6 g            |
|  | Suikers  | 2,2 g             |
|  | Vetten   | 6,4 g             |
|  | Verzadigde vetten                                      | 3,1 g             |
|  | Zout   | 1,79 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<br><b>No</b> | Recipe contains<br><b>Yes</b> | May contain<br>(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     |                             |                               |                                 |         |
| 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 |  |   |  |