

Roockworst - XL



Versie 1.0
Datum van afdrukken 27-02-2019
Aangepaste datum 27-02-2019
EAN 8718692787254
Artikelnummer 100006

De Vegetarische Slager
Contact: Paul Jan Draaijer
Markhek 5
4824 AV Breda
www.devegetarischeslager.nl
kwiteit@devegetarischeslager.nl
Tel. +31 76 562 0694

Algemene productinformatie

Roockworst. Op basis van soja. ca. 2,1 kg (28 x 75 gram)

Gewicht 2100 g

GMO-informatie

Geen GMO-ingrediënten aanwezig

Ingrediënten verklaring

Ingrediënten: 54% SOJA-structuur (water, SOJA, eiwit), zonnebloemolie, tuinbonen, palmvet, tapiocazetmeel, TARWEGLUTEN, stabilisatoren: natriumalginaat, verwerkt Euchema-zeewier, calciumchloride, stabilisator, citrusvezel, psylliumvezel, natuurlijk aroma's, rook, aardappeleiwit, voedingszuur: citroenzuur, kleurstof: IJzeroxide, verdikkingsmiddel: methylcellulose, zout, ijzer, vitamine B12.

Claims

Geschikt voor vegetariërs	ja
Geschikt voor veganisten	ja
Organisch	Nee

Advies voor opslag en houdbaarheid

Levering	Diepgevroren
----------	--------------

Opslagconditie: bevroren

Houdbaarheid (UHD) na verpakking: 10 maanden op -18°C

Uiterste houdbaarheidsdatum: (gedrukt op het label) dd-mm-jjjj

Lotcode: dag nr XX week nr XX jaar nr XX opeenvolgend nr. XXX (voorbeeld 260418023)

Binnen 3 dagen na het ontdooien gebruiken indien bewaard op 4°C.

Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.

Het product moet worden gebakken tot het gloeiend heet is.

Voedingswaarde (berekend)

Voedingswaarde	Aanwezigheid per 100 g	
energie	1.126,00 kJ	
Energie	269,00 kcal	
ve	22,80 g	
waarvan verzadigd	4,80 g	
koolhydraten	2,70 g	
waarvan suikers	0,60 g	
vez	4,90 g	
eiwit	11,70 g	
zou	2,08 g	
Vitamines		
Vitamine B12	0,76 µg	
Mineralen		
ijzer	4,20 mg	

Bij eventuele wijzigingen wordt u niet automatisch op de hoogte gebracht.

Allergenen

Vermelding van de aanwezigheid of afwezigheid van allergenen.			
(Z = zonder, M= met, BM = bevat mogelijk, O = onbekend)			
1.0 gluten		8.6 paranoten	Z
1.1 tarwe	M	8.7 pistachenoten	Z
1.2 rogge	Z	8.8 macadamianoten	Z
1.3 gerst	Z	9.0 selderij	BM
1.4 haver	Z	10.0 mosterd	Z
1.5 spelt	Z	11.0 sesam	Z
1.6 kamut	Z	12.0 zwaveldioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg / kg of 10 mg / l, uitgedrukt als SO2	Z
2.0 schaaldieren	Z	13.0 lupine	Z
3.0 ei	Z	14.0 weekdieren	Z
4.0 vis	Z	20.0 lactose	Z
5.0 aardnoten	Z	21.0 cacao	Z
6.0 soja	M	22.0 glutamaat (E620-E625)	Z
7.0 melk	Z	23.0 kip	Z
8.0 noten		24.0 koriander	Z
8.1 amandelen	Z	25.0 maïs	Z
8.2 hazelnoten	Z	26.0 groenten	Z
8.3 walnoten	Z	27.0 rundvlees	Z
8.4 cashewnoten	Z	28.0 varkensvlees	Z
8.5 pecannoten	Z	29.0 wortel	Z

De informatie in deze specificatie is afgeleid uit de recepten en informatie van leveranciers. Daarom kunnen er geen rechten worden afgeleid uit deze informatie. Bij eventuele wijzigingen wordt u niet automatisch op de hoogte gebracht.

Onze soja is GMO-vrij.

Verpakkingsinformatie

Verpakking:

XL horeca
kartonnen doos

afmetingen van verpakking lxbwh in mm: 264 x 198 x 106
afmetingen binnenkant lxbxh in mm: 400 x 460 x 20

nettogewicht per pakket: 2,1 kg.

Pallet

Europallet
Aantal cateringpakketten per pallet: 180 18
cateringpakketten per laag, 10 lagen

Instructie voor de bereiding

Leg de ontdooide Roockworst - nog in de vacuümverpakking - in een pot met koud water. Verwarm het water tot net onder het kookpunt (90°C) en verwarm de Roockworst 10 minuten lang met het deksel op de pot. Let op: niet aan de kook brengen! Blijf ... minuten langer verwarmen als de Roockworst recht van de diepvriezer in de pot wordt gelegd.

Giet het water weg en scheur of snij de verpakking in de lengte open. Neem de Roockworst er voorzichtig uit zodat het eetbare vel niet beschadigd wordt. Laat de Roockworst 20 seconden lang in de warme, droge pot of op een warme plaat rusten voor de ultieme smaak.

Organoleptische kenmerken

Presentatie: als een Gerookte hotdog
Kleur: (licht)bruin
Geur: gerookt
Smaak: een beetje zurig, gerookt en vet
Consistentie: sappige knapperige worst

Kwaliteitsgarantiesysteem

De Vegetarische slager bevestigt dat al zijn producten, met inbegrip van de verpakking, in overeenstemming is met de algemene levensmiddelenwetgeving en andere toepasselijke regelgevingen op het moment van de levering.

Afwezigheid van vreemde objecten zoals hout, metaal, plastic worden gecontroleerd door ingrediëntspecificaties, een geschikte productieomgeving, glasprocedure en metaaldetectie indien relevant.

De maximale hoeveelheid contaminanten in voedingsmiddelen is beheerd volgens de EU-verordening nr. 1881/2006.

Certificaten

[BRC Voeding V7 + module verhandelde goederen](#)

vervaldatum: 22-08-2019

[GMO-vrij certificaat](#)

vervaldatum: onbekend

Machtiging

Naam	Paul Jan Draaijer
Functie	Kwaliteitsservice
Datum	27-02-2019
Stad	Breda
Handtekening	
