

# Bio vegetarische burger 75g - 10 kg

Datum aangemaakt 11-02-2020  
Datum afgifte 02-03-2021  
Pagina 1



## PRODUCTSPECIFICATIE

Code	71027
Versie	1
EAN code CE	8713855710278

## Productomschrijving

Biologisch vegetarisch product op basis van soja, gegaard, diepvries.

## Ingrediëntendeclaratie

66% gehydrateerde **soja**bloem\*, ui\*, zonnebloemolie\*, kippenei-eiwit\*, specerijen\* (uienpoeder\*, knoflookpoeder\*, pastinaakpoeder\*, koriander\*, komijn\*, witte peper\*, nootmuskaat\*), aardappelzetmeel\*, **tarwe**bloem\*, **soja**saus\* (water, **soja**bonen\*, zout), zout, verdikkingsmiddel (guar gom\*), gebufferd azijnpoeder (conserverend ingrediënt)\*, zuurteregelaar (citroenzuur), \* = van biologische oorsprong

## Voedingswaarde

	100 g	
Energie	867	kJ
Energie	207	kcal
Vetten	8,5	g
- Verzadigd	1,0	g
Koolhydraten	11,9	g
- Suikers	1,7	g
Vezels	6,5	g
Eiwitten	17,6	g
Zout	1,2	g

# Bio vegetarische burger 75g - 10 kg

Datum aangemaakt 11-02-2020  
Datum afgifte 02-03-2021  
Pagina 2



## Allergenen en producten daarvan

01 : Glutenbevattende granen :	+
* tarwe	+
* rogge	-
* gerst	-
* haver	-
* spelt	-
* kamut of de hybride soorten daarvan	-
02 : Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
03 : Eieren en producten op basis van eieren	+
04 : Vis en producten op basis van vis	-
05 : Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
06 : Soja en producten op basis van soja	+
07 : Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	-
08 : Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten	-
* amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L )	-
* hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> )	-
* walnoten ( <i>Juglans regia</i> )	-
* cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> )	-
* pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> )	-
* paranoten ( <i>Bertholetia excelsa</i> )	-
* pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> )	-
* macadamianoten ( <i>Macadamia terifolia</i> )	-
09 : Selderij en producten op basis van selderij	-
10 : Mosterd en producten op basis van mosterd	-
11 : Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12 : Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
13 : Lupine en producten op basis van lupine	-
14 : Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

## Bij "-" geschikt voor dieet:

Voor een laag natrium-dieet	+
Voor Kosher declaratie	-
Voor Moslims / Halal normen	-
Voor vegetariërs	-
Voor veganisten	+

# Bio vegetarische burger 75g - 10 kg

Datum aangemaakt 11-02-2020  
Datum afgifte 02-03-2021  
Pagina 3



## Microbiologische gegevens

	richtwaarde	maximale waarde	methode
Totaal aerob kiemgetal	<100.000 kve/g	<1.000.000 kve/g	ISO 4833-1
Enterobacteriaceae	<50 kve/g	<1.000 kve/g	NEN-ISO 21528-2
Gisten en schimmels	<1.000 kve/g	<10.000 kve/g	ISO 7954
Escherichia coli	-	-	ISO 16649-2
Salmonella	-	-	ISO 6579
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	<100 kve/g	NEN-ISO 11920-1/2

## Palletisering

Aantal eenheden per laag	4
Aantal lagen per pallet	10
Aantal eenheden per pallet	40
Type pallet	H1

## Verpakking

Aantal	133	stuks
Gewicht	75	g
Netto gewicht	10.000	g
Primaire verpakking	HDPE zak	
Afmetingen (LxBxH)	580x220x600	mm
Secundaire verpakking	CBL-17 krat	
Afmetingen (LxBxH)	600x400x170	mm
Bruto gewicht	11.700	g

## Bereidingswijze

Frituurpan	-
Airfryer	Circa 8 minuten verwarmen in een voorverwarmde airfryer (180 °C).
Pan	In olie of boter circa 4 minuten op middelhoog vuur bakken. Regelmatig keren.
Oven	Circa 10 minuten verwarmen in een voorverwarmde oven (200 °C).
BBQ	Grill de burger circa 8 minuten onder regelmatig keren.

# Bio vegetarische burger 75g - 10 kg

Datum aangemaakt 11-02-2020  
Datum afgifte 02-03-2021  
Pagina 4



## Houdbaarheid

Houdbaarheid bij productie	12 maanden
Houdbaarheid bij aflevering	9 maanden
Opslagcondities	diepvries: <-18 °C, na ontdooiing niet meer invriezen.
Aanlevert temperatuur	diepvries: <-15 °C

## GMO informatie

Dit product is NON-GMO in overeenstemming met EU-regelgeving 1829/2003 en 1830/2003. In de fabriek zijn geen GMO bevattende producten aanwezig.

## Productvreemde delen

	Ferro	Non Ferro	RVS
Metaaldetectie	1,5 mm	2,5 mm	3,5 mm

## Algemene informatie

Producent	Bobeldijk Food Group B.V.
Adres	Staverenstraat 14
Postcode + Plaats	7418 CJ Deventer
Land	Nederland
Telefoon	0570 860100
Fax	0570 860109
Email	kwaliteit@bobeldijk.nl
Skal-nummer	026174

## Goedkeuring

Dit document is elektronisch gegenereerd, geldig zonder handtekening en vervangt eerder geprinte versies.