

Soepballetjes voorgegaard



Van Osch Snacks B.V.

De smakelijke soepballetjes van Van Osch zijn te gebruiken in allerlei soorten soepen. De voorgegaarde balletjes zorgen voor een besparing op de bereiding van de soep. Het gewicht van de soepballetjes is ca. 2,5 gram. Kijk ook eens op onze website; www.vanosch-bv.nl, voor uitgebreide productinformatie.

EAN: 8715146001119 (CE) TM: NL



Basisgegevens

Commerciële naam	Soepballetjes voorgegaard
Wettelijke naam	Vleesproduct
Functionele naam	
Variant	
Merk	Van Osch Snacks B.V.
Targetmarket	NL

Ingrediënteninformatie

80% varkensvlees, 11% rundvlees, paneermeel (**bevat: TARWE**), soja-eiwitconcentraat (**bevat: soja**), tarwezetmeel (**tarwe, gluten**), zout, kruiden en specerijen (**bevat: selderij**), plantaardig eiwithydrolysaat (**bevat: soja**), stabilisator (E451), gistextract, ui, water

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

Soepballetjes voorgegaard

Ingrediënten in tabel

varkensvlees	80%	EUROPE
rundvlees	11%	EUROPE
paneermeel (bevat: TARWE)		Nederland, Duitsland, België
soja-eiwitconcentraat (bevat: soja)		
tarwezetmeel (tarwe, gluten)		EUROPE, Duitsland
zout		Nederland
kruiden en specerijen (bevat: selderij)		
plantaardig eiwithydrolysaat (bevat: soja)		
stabilisator (E451)		
gistextract		België
ui		Egypte
water		Nederland

GMO-vrij:Ja, Doorstraald:Nee

Herkomst

Land van herkomst	Nederland
Land van productie	Nederland

Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Voedingswaarde

Product

	Per 100 (g)	Per portie (0 g)	RI*/GDA
Energie	= 1222 kJ	1222 kJ	15 %
Energie	= 294 kcal	294 kcal	15 %
Vetten	= 23.1 g	23.1 g	33 %
Waarvan verzadigde vetzuren	= 9.6 g	9.6 g	48 %
Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	= 11 g	11 g	
Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	= 2.3 g	2.3 g	
transvetzuren	= 0.3 g	0.3 g	
cholesterol	= 0 mg	0 mg	
Koolhydraten	= 5.4 g	5.4 g	2 %
Waarvan suikers	= 0.01 g	0 g	0 %
Vezels	= 1.5 g	1.5 g	
Eiwitten	= 16.2 g	16.2 g	32 %
Zout	= 1.4 g	1.4 g	23 %
natrium	= 0.56 g	0.6 g	
toegevoegd suiker	= 0 g	0 g	

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

Allergenen

Z = zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

Wettelijke allergenen

tarwe	M	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	Z	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorasantarwe	Z	pistachenoten	Z
gluten	M	macadamianoten	Z
schaaldieren	Z	noten	Z
ei	K	selderij	M
vis	Z	mosterd	K
pinda's	Z	sesam	Z
soja	M	sulfiet (E220 - E228)	K
melk	K	lupine	Z
amandelen	Z	weekdieren	Z

Aanvullende allergenen

cacao	Z	mais	M
glutamaat (E620 - E625)	K	peulvruchten	Z
kippenvlees	K	rundvlees	M
koriander	Z	varkensvlees	M
lactose	K	wortel	Z

Z = zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	diepvries	-18°C - -15°C	9 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
na ontdooien	gekoeld	2°C - 7°C	5 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	diepvries	-18°C - -15°C	6 maand(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode	Diepvries		
Gebruiksaanwijzing op etiket			
Bewaarinstructies op etiket			

Bereidingswijze

Kant-en-klaar Aan kant en klare soep toevoegen, mee verwarmen, niet koken! Product door en door verhitten.

Sensorische kenmerken

Kleur	gegaarde vleeskleur
Vorm	ambachtelijk gevormd

Microbiologische sets

gemiddeld af productie

Staphylococcus aureus	< 500	kve/g
Salmonella	Afwezig in 10	g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25	g
Escherichia coli	< 50	kve/g
Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 8715146001119 - Soepballetjes voorgegaard
Pallet - Soepballetjes voorgegaard

Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Soepballetjes voorgegaard

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Soepballetjes voorgegaard
Korte naam	
EAN	8715146001119
Artikelnummer fabrikant	111
Intrastat-code	
EG-nummer	NL 66
Verpakking (LxBxH)	doos (330mm x 230mm x 70mm)
E-teken	Nee
Netto inhoud	2000 g
Netto gewicht	2000 g
Bruto gewicht	2173 g
Uitlekgewicht	
Aantal stuks x gewicht per stuk	2 x 2000 g
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (LxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1200mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	165
Dozen per laag	11
Aantal lagen op pallet	15

Contactgegevens voor productvragen

Van Osch snacks b.v., Veilingweg 3, 5301 KM Zaltbommel			
Inkoop	www.vanosch-bv.nl	info@vanosch-bv.nl	0418-540328
Recall Support	www.vanosch-bv.nl	kwaliteit@vanosch-bv.nl	06-53469407
Administratief	www.vanosch-bv.nl	order@vanosch-bv.nl	0418-540328

Specificatie laatst gewijzigd op 2018-01-09 door de producent.

Heb je vragen? Wil je meer weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@PSinfoodservice.com of ga naar www.PSinfoodservice.com

v1.1.9 prodpp17469dl2ly1In1

*Deze specificatie komt uit de database van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*