


**FRIANDA S.A.**  
P.I. des Hauts-Sarts  
2ème Avenue, 2b  
B-4040 HERSTAL  
☎ 0032/ 4 247.16.06  
☎ 0032/ 4 247.16.26  
@ [info@frianda.com](mailto:info@frianda.com)



FICHE TECHNIQUE			
Produit/Product	<b>Bouchée Vol-au-vent XL</b>	Reviewed : Version:	20/01/2022 7

Information Produit / Productinformatie		
Poids net (g) / Netto gewicht	50 g	
DLC / TGT	12 mois / 12 maanden	
Conservation / Bewaring	Max 18°C	

Conditionnement / Verpakking	
Type d'emballage / verpakking	Boîte carton – Karton
Nombre de pièces par carton Aantal stuks per karton	39

Ingredients / Ingrediënten
<p><b>Ingrédients</b> : Farine de BLE, eau, margarine (huile (colza) et grasse (palme) végétales, eau, sel, émulsifiant : E471, acidifiant : E330), ŒUFS, sel.</p> <p><b>Ingrediënten</b> : TARWEbloem, water, margarine (plantaardige olie (koolzaad) en vet (palm), water, zout, emulgator : E471, voedingszuur : E330), EIEREN, zout.</p>

Valeurs nutritionnelles / Voedingswaarden / 100g – A 2019
<p><b>Valeurs moyennes pour 100g / Gemiddelde waarden per 100g</b>: Energie : 2093kJ / 501kcal – Vettes/Matières grasses: 28,6g ( waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés: 12,3g) – Koolhydraten/Glucides : 50g ( waarvan suikers/dont sucrés : 2,3g) – Eiwitten/Protéines: 10,1g – Vezels/Fibres : 1,6g - Zout/Sel : 1,4g</p>

Préparation / Voorbereiding
Chauffé 10-15 min dans un four préchauffé à 180°C / Gedurende 10 tot 15 minuten opwarmen in een voorverwarmde oven aan 180°C
Public cible / Publiek
Tout public / Iedereen
Utilisation après ouverture / Gebruik na opening
A conserver au sec à MAX 18°C / Dry te bewaren MAX 18°C

<b>Critères microbiologique / Microbiologische criteria</b>	
<b>Critères / Kenmerken</b>	<b>Valeur à DLUO/ ... (cfu/g)</b>
<i>Germes totaux mésophiles aérobies / G.vroeg. mésophiles aérobies</i>	10 <sup>4</sup> /g
<i>E.coli</i>	<10 /g
<i>Levures / Moisissures</i>	<500 /g
<i>Listeria monocytogènes</i>	Absence-Afwezig/ 25g
<i>Bacillus cereus</i>	<100 /g
<i>Salmonella</i>	Absence-Afwezig/ 25g

<b>Divers / Allerlei</b>	
Ce produit est-il certifié sans OGM ? / Wordt dit product zonder OGM gewaarborgd?	OUI/JA
Ce produit est-il soumis à un traitement ionisation ? / Wordt dit product aan een ionisatiebehandeling onderworpen?	NON/NEE

<b>Allergène basé sur la législation européenne / Allergeen die op de Europese wetgeving is gebaseerd</b>		
Allergène / Allergeen	Présence/aanwezigheid	Risque croisé /Gekruist risico
<b>Lait / Melk</b>		X
<b>Oeuf / Ei</b>	X	
<b>Soja / Soya</b>		
<b>Gluten</b>	X	
<b>Arachide / Pinda's</b>		
<b>Fruits à coque / Noten</b>		
<b>Graines de sésame / Sesamezaad</b>		
<b>Poisson / Vis</b>		
<b>Crustacés / Schaaldieren</b>		
<b>Mollusques / Weekdieren</b>		
<b>Sulfite / Sulfit</b>		
<b>Moutarde / Mosterd</b>		
<b>Céleri / Selderij</b>		
<b>Lupin / Lupine</b>		