



Le Duc Fine Food b.v.
Meester Snijderweg 18
NL-3251 LJ STELLENDAM
Tel. 0031 187 605017
Fax. 0031 187 602323
e-mail: info@leduc-food.nl

Productspecificatie/ product specification/ Produkt Spezifikation

Product/ product/ Produkt: Appelringen/ Apple rings/ Apfelringe
Receptcode/ recipe code: 03
Artikel omschrijving/ article description: Le Duc appelringen, 6 x 1 kg
Productcode/ product code/ Produkt Code : 150308
Datum/ date/ Datum: 29-01-2015
Versie/ version/ Version: 01

Product/ product/ Produkt

Diepgevroren snack.
Deepfrozen snack.
Tiefgefrorener Snack.

GMO

Alle gebruikte grondstoffen zijn GMO vrij.
All used ingredients are GM free.
Alle benutzten Rohwaren sind GM frei

Microbiologische waarden/ Microbiological value/ Mikrobiologischer Wert

Aeroob kiemgetal/ aerobic plate count/ Aerobe keimen	< 10.000/ g
Enterobacteriaceae	< 100/ g
Staphylococcus Aureus	< 500/ g
Schimmel, gisten/ yeast, moulds/ Schimml, Hefe	< 1.000/ g
Salmonella	Afwezig/ absent/ abwesend / 25 g

Bereidingswijze/ Cooking instructions/ Kochanweisungen:

Frituren: 180°C (350°F) 3-4 min
Voorverwarmde oven van 225°C 15 min

Deep fry in cooking oil at 180°C (350°F). 3-4 min
In an oven, preheated at 225°C. 15 min

Fritieren Sie in kochendem öl an 180°C (350°F). 3-4min
In einem Ofen vorgewärmt an 225°C 15 min

Houdbaarheid/ Shelf life/ Haltbarkeit

18 maanden bij productie.
18 months when produced.
18 Monaten bei Produktion.

Hoeveelheid/ Weight/ Gewicht

1000 g **e** , gewicht per stuk 40 g (± 10 g).

Afmeting/ Size/ Maß

65-80 mm

Bovenstaande informatie is bedoeld als algemene productinformatie en is naar beste weten zo nauwkeurig mogelijk opgesteld. Wij kunnen echter op grond van de hierboven vermelde data geen aansprakelijkheid met betrekking tot nauwkeurigheid en juistheid accepteren.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, true and accurate. However, no right can be claimed from this specification.

Die Informationen, die hierin enthalten werden, sind, zum besten unseres Wissens, zutreffend und genau. Jedoch kann kein Recht von dieser Spezifikation behauptet werden.



Le Duc Fine Food b.v.
Meester Snijderweg 18
NL-3251 LJ STELLENDAM
Tel. 0031 187 605017
Fax. 0031 187 602323
e-mail: info@leduc-food.nl

Productspecificatie/ product specification/ Produkt Spezifikation

Product/ product/ Produkt: Appelringen/ Apple rings/ Apfelringe
Receptcode/ recipe code: 03
Artikel omschrijving/ article description: Le Duc appelringen, 6 x 1 kg
Productcode/ product code/ Produkt Code : 150308
Datum/ date/ Datum: 29-01-2015
Versie/ version/ Version: 01

Ingrediënten/ Ingredients/ Zutaten:

Appel (70%), water, palmolie, **tarwebloem**, rijstbloem, poedersuiker, **magere melkpoeder**, **kipeiwitpoeder**, dextrine, rijsmiddel: E450(i), E500(ii), dextrose, zout, **gluten**, specerijen, aroma, kleurstof: E160c.

Apple (70%), water, palm oil, **wheat flour**, rice flour, powdered sugar, **skimmed milk powder**, **chicken egg protein powder**, dextrin, raising agent: E450 (i) E500 (ii), dextrose, salt, **gluten**, spices, flavoring, coloring: E160c.

Apfel (70%), Wasser, Palmöl, **Weizenmehl**, Reismehl, Puderzucker, **Milchpulver**, **Huhneiweißpulver**, Dextrine, Backtriebmittel: E450(i), E500(ii), Dextrose, Salz, **Gluten**, Gewürze. Aroma, Farbstoffe: E160c.

Voedingswaarde/ Nutritional value/ Nährwert (100 g)

Per 100 g (onbereid, unprepared, nicht bereitet)	Analyserapport: 201101001862
Energie (kJ/ kcal)/ Energy (kJ/ kcal)/ Energie (kJ/ kcal)	550/131
Eiwit (g)/ Protein (g)/ Protein (g)	2,2
Koolhydraten (g)/ Carbohydrate (g)/ Kohlenhydrat (g)	20,8
Suikers (g)/ Sugars (g)/ Zuckers (g)	9,1
Vetten (g) / Fats (g)/ Fette (g)	4,0
Verzadigd (g)/ Saturated (g)/ Gesättigt (g)	1,8
Voedingsvezel (g)/ Fibre (g)/ Faser (g)	1,4
Natrium (g)/ Sodium (g)/ Natrium (g)	0,11

Bovenstaande informatie is bedoeld als algemene productinformatie en is naar beste weten zo nauwkeurig mogelijk opgesteld. Wij kunnen echter op grond van de hierboven vermelde data geen aansprakelijkheid met betrekking tot nauwkeurigheid en juistheid accepteren.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, true and accurate. However, no right can be claimed from this specification.

Die Informationen, die hierin enthalten werden, sind, zum besten unseres Wissens, zutreffend und genau. Jedoch kann kein Recht von dieser Spezifikation behauptet werden.



Le Duc Fine Food b.v.
Meester Snijderweg 18
NL-3251 LJ STELLENDAM
Tel. 0031 187 605017
Fax. 0031 187 602323
e-mail: info@leduc-food.nl

Productspecificatie/ product specification/ Produkt Spezifikation

Product/ product/ Produkt: Appelringen/ Apple rings/ Apfelfringe
Receptcode/ recipe code: 03
Artikel omschrijving/ article description: Le Duc appelringen, 6 x 1 kg
Productcode/ product code/ Produkt Code : 150308
Datum/ date/ Datum: 29-01-2015
Versie/ version/ Version: 01

Richtlijn 2003/89/EG en Richtlijn 2006/142/EG

Allergens Directive 2003/89/EC and Directive 2006/142/EC

Allergene richtungweisendes 2003/89/EC und richtungweisendes 2006/142/EC

	- / +	
1	+	glutenbevattende granen en producten daarvan/ cereals containing gluten and products thereof/ Getreide, die Gluten und Produkte davon enthalten
2	-	schaaldieren en producten daarvan/ crustaceans and products thereof/ Krebstiere und Produkte davon
3	+	ei en producten daarvan/ eggs and products thereof/ Eier und Produkte davon
4	-	vis en producten daarvan/ fish and products thereof/ Fische und Produkte davon
5	-	aardnoten producten daarvan/ peanut and products thereof/ Erdnuß und Produkte davon
6	-	soja en producten daarvan/ soy bean and products thereof/ Sojabohnenölbohne und Produkte davon
7	+	melk en producten daarvan/ milk and products thereof/ Milch und Produkte davon
8	-	schaalvruchten en producten daarvan/ nuts and products thereof/ Nüsse und Produkte davon
9	-	selderij en producten daarvan/ celery and products thereof/ Sellerie und Produkte davon
10	-	mosterd en producten daarvan/ mustard and products thereof/ Senf und Produkte davon
11	-	sesamzaad en producten daarvan/ sesame seed and products thereof/ Sesamsamen und Produkte davon
12	-	zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/ kg of 10 mg/ liter uitgedrukt als SO ₂ sulpher dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ kg or 10 mg/ litre expressed as SO ₂ sulpher Dioxid und Sulfite bei Konzentrationen von mehr als 10 mg/ kg oder von 10 mg/ Liter ausgedrückt als SO ₂
13	-	lupine en producten daarvan/ lupin and products thereof/ Lupine und Produkte davon
14	-	weekdieren en producten daarvan/ molluscs and products thereof/ Mollusken und Produkte davon

	- / +	
1a	+	tarwe en producten daarvan/ wheat and products thereof/ Weizen und Produkte davon
1a	-	rogge en producten daarvan/ rye and products thereof/ Roggen und Produkte davon
1b	-	gerst en producten daarvan/ barley and products thereof/ Gerste und Produkte davon
1c	-	haver en producten daarvan/ oats and products thereof/ Hafer und Produkte davon
1d	-	spelt en producten daarvan/ spelt and products thereof/ buchstabiert und Produkte davon
1e	-	kamut en producten daarvan/ kamut and products thereof/ kamut und Produkte davon

	- / +	
8a	-	amandelen en producten daarvan/ almond and products thereof/ Mandel und Produkte davon
8b	-	hazelnoten en producten daarvan/ hazelnut and products thereof/ Haselnuß und Produkte davon
8c	-	walnoten en producten daarvan/ walnut and products thereof/ Walnuß und Produkte davon
8d	-	cashewnoten en producten daarvan/ cashew and products thereof/ Acajoubaum und Produkte davon
8e	-	pecannoten en producten daarvan/ pecan nut and products thereof/ Pekannuß und Produkte davon
8f	-	Paranoten en producten daarvan/ brazil nut and products thereof/ Paranuß und Produkte davon
8g	-	pistachnoten en producten daarvan/ pistachio nut and products thereof/ Pistazie und Produkte davon
8h	-	Macadamianoten en producten daarvan/ macadamia nut, Queensland nut and products thereof/ Macadamianuß und Produkte davon

Bovenstaande informatie is bedoeld als algemene productinformatie en is naar beste weten zo nauwkeurig mogelijk opgesteld. Wij kunnen echter op grond van de hierboven vermelde data geen aansprakelijkheid met betrekking tot nauwkeurigheid en juistheid accepteren.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, true and accurate. However, no right can be claimed from this specification.

Die Informationen, die hierin enthalten werden, sind, zum besten unseres Wissens, zutreffend und genau. Jedoch kann kein Recht von dieser Spezifikation behauptet werden.



Le Duc Fine Food b.v.
Meester Snijderweg 18
NL-3251 LJ STELLENDAM
Tel. 0031 187 605017
Fax. 0031 187 602323
e-mail: info@leduc-food.nl

Productspecificatie/ product specification/ Produkt Spezifikation

Product/ product/ Produkt: Appelringen/ Apple rings/ Apfelfringe
Receptcode/ recipe code: 03
Artikel omschrijving/ article description: Le Duc appelringen, 6 x 1 kg
Productcode/ product code/ Produkt Code : 150308
Datum/ date/ Datum: 29-01-2015
Versie/ version/ Version: 01

Opslag instructies/ Storage conditions/ Speicherzustände

Niet opnieuw invriezen na ontdooien

Vriezer: -18°C (***) Tot uiterste houdbaarheid op verpakking
-12°C (**) 3 weken na aankoop
-6°C (*) 1 week na aankoop
Koelkast: 7°C 24 Uur

Do not refreeze after defrost.

Freezer: -18°C (***) See best before date on the packaging
-12°C (**) 3 weeks after date of purchase
-6°C (*) 1 week after date of purchase
Refrigerator: 7°C 24 hours

Einfrieren Sie nicht nach entfrosten wieder.

Gefriermaschine: -18°C (***) Sehen Sie gut vor Datum am verpacken
-12°C (**) 3 Wochen nach Erwerb
-6°C (*) 1 Woche nach Erwerb
Kühlraum: 7°C 24 Stunden

Packaging

Retail packs per carton	6
Number cartons per layer	8
Number layers per pallet	9
Number cartons per pallet	72

Coding on foil

(DD-MM-YY hour:min packaging line)

Bovenstaande informatie is bedoeld als algemene productinformatie en is naar beste weten zo nauwkeurig mogelijk opgesteld. Wij kunnen echter op grond van de hierboven vermelde data geen aansprakelijkheid met betrekking tot nauwkeurigheid en juistheid accepteren.

The information contained herein is, to the best of our knowledge, true and accurate. However, no right can be claimed from this specification.

Die Informationen, die hierin enthalten werden, sind, zum besten unseres Wissens, zutreffend und genau. Jedoch kann kein Recht von dieser Spezifikation behauptet werden.