



PRODUCTSPECIFICATIE

Art. nr.	B13
Productnaam en verpakking	Risotto (5 x 1 kg)
EAN handelseenheid	5413835100121
EAN verkoopeenheid	5413835100138
Intrastat	19049010



1. ALGEMENE PRODUCTINFORMATIE

Productbeschrijving

kant-en-klare basisrisotto, gecoat met neutrale kaasroomsaus

Ingrediëntendeclaratie/Toevoegingen/additieven

voorgekookte risottorijst (65,0%) (water, risottorijst), saus (water, volle **melk**, smaakmix (**melk**poeder, zout, **tarwebloem**, gemodificeerd maïszetmeel, rijstgriesmeel, suiker, groentebouillon (zout, maltodextrine, gistextract, suiker, gedroogde groenten (ajuin, wortelen, tomaat), zonnebloemolie, natuurlijk uienaroma)), geroosterd uienpoeder, witte peper), **room**, gearomatiseerde

plantaardige olie (koolzaadolie, zonnebloemolie, koolzaadlecithine (emulgator), natuurlijk aroma), gemalen Emmentaler**kaas**, **kaas**poeder (gepasteuriseerde **melk**, zout, melkzuurbacteriën, microbiologisch stremsel), look)

Land van oorsprong: België

Houdbaarheid: Vanaf productie 24 maanden te bewaren in de originele, gesloten verpakking bij -18°C. Na ontdooiing niet meer invriezen.

Bereiding:

- Magnetron: Verwarm één portie (500 g) in gesloten recipiënt op 900 W gedurende 4 min., omroeren en nog 3 à 4 min. bijwarmen. Voor het beste resultaat, niet ontdooien vóór bereiding.
- Verwarmen: Diepgevroren basisrisotto al roerend toevoegen aan de warme, reeds klaargemaakte ingrediënten van uw risottorecept. Daarna nog 5 min. doorroeren op een gematigd vuur. Product moet door en door verhit worden voor consumptie!
- Combi steamer: De diepgevroren risotto ±10 min. opwarmen in een combisteamer (150°C, 50% stoom).

2. SENSORISCHE PARAMETERS

Geur	typisch voor risotto
Kleur	romig met een lichte glans
Smaak	romig, al dente rijst, zacht van buiten met lichte beet binnenin
Textuur	vol en glad, zonder korreligheid of waterigheid



3. Voedingskenmerken

Kenmerk	Is van toepassing
Bevat gluten	Ja
Bevat lactose	Ja
Veganistisch	Nee
Vegetarisch	Ja

4. Voedingswaarden

Parameter	Doelwaarde
Energie	656,00 kJ
Energie	156,00 kcal
Vetten	5,80 g
waarvan verzadigde vetzuren	2,20 g
Koolhydraten	22,00 g
waarvan suikers	1,20 g
Vezels	0,10 g
Eiwitten	4,20 g
Zout	0,80 g

5. Allergenen

Allergenen	Aanwezig (ja/neen)
glutenbevattende granen	Bevat
tarwe	Bevat
rogge	Bevat niet
gerst	Bevat niet
haver	Bevat niet
spelt	Bevat niet
khorsanttarwe	Bevat niet
schaaldieren	Bevat niet
ei	Bevat niet
vis	Bevat niet
pinda's	Bevat niet
soja	Bevat niet
melk	Bevat
noten	Bevat niet
amandelen	Bevat niet
hazelnoten	Bevat niet
walnoten	Bevat niet
cashewnoten	Bevat niet
pecannoten	Bevat niet
paranoten	Bevat niet
pistachenoten	Bevat niet



macadamianoten	Bevat niet
selderij	Bevat niet
mosterd	Bevat niet
sesam	Bevat niet
sulfiet (E220 - E228)	Bevat niet
lupine	Bevat niet
weekdieren	Bevat niet

6. GMO

Onze producten zijn niet aangifteplichtig, noch aan de huidige in voege zijnde reglementering inzake genetisch gemanipuleerde voeding, noch aan de EU regulering (1829/2003 en 1830/2003) inzake etikettering, toelaatbaarheid en traceerbaarheid van genetisch gemanipuleerde voeding en diervoeding.

7. Bestraling

Dit product en alle gebruikte bestanddelen werden niet bestraald.

8. Microbiologische gegevens

Parameter	Tolerantie
Totaal kiemgetal	kleiner dan 1500000 cfu/g
Coliformen	kleiner dan 15000 cfu/g
Escherichia coli	kleiner dan 30 cfu/g
Gisten en schimmels	kleiner dan 3000 cfu/g
Listeria monocytogenes	kleiner dan 10 cfu/g
Salmonella	Afwezig in 25 g

9. Verpakking

Gegevens	Handelseenheid	Verkoopeenheid
EAN	5413835100121	5413835100138
Inhoud (stuks)	5 x 1 kg	1 kg
Aard verpakking	doos	zak
Afmeting verpakking	380 x 245 x 110 mm	300 x 235 x 2 mm
Gewicht lege verpakking	246 g	8 g

10. Logistieke gegevens

Gegevens	
Aantal per laag	9
Aantal lagen per pallet	15
Totaal aantal per pallet	135
Totaal gewicht product per pallet	675 kg
Afmeting pallet (lengte x breedte)	1200 x 800 mm
Maximale hoogte (gestapeld), incl. pallet	1950 mm



11. Wettelijke verklaring

Dit product en het gebruikte verpakkingsmateriaal zijn in overeenstemming met alle wettelijke normen van de Europese Unie.

12. Metaaldetectie

Alle producten werden gescreend op metalen voor verpakking.

Opgemaakt te Diest dd. 16/10/2026	
-----------------------------------	--