

Productinformatie

Algemene informatie:

artikelnummer	11772
artikelnaam	frikandelbroodje speciaal
EAN-Code	8710972117720
RSPO certificaatnummer	CU-RSPO SCC-822129
inhoud	42
artikelgroepomschrijving	ongebakken gevuld korstdeeg (hartig)
ingrediëntendeclaratie	

water, TARWEbloem, 21% kipseparatorvlees, plantaardige oliën en vetten (palm, raap, kokos), varkensspek, paneermeel (TARWEbloem, zout, gist), suiker, uien, tomatenpuree, zout, gepasteuriseerd vloeibaar scharrelkipheelEI, azijn, kruiden en specerijen, gepasteuriseerd vloeibaar scharrelkipEIgeel, smaakversterker: E621, gemodificeerd maïszetmeel, plantaardige olie en vetten (raap), verdikkingsmiddelen: E412, E464, E415, voedingszuur: E330, antioxidant: E316, emulgator: E471, aroma [TARWE], gedroogde glucosestroop, conserveermiddel: E202, aroma's, TARWEzetmeel, gistextract

Gewicht en productafmetingen circa:

gewicht	173	gram
lengte	170	millimeter
breedte	75	millimeter
hoogte	-	millimeter
diameter	-	millimeter

Voedingswaarde (berekend) per 100 gram circa:

energie	1.242	kjoule
	297	kcal
vetten	19,9	gram
waarvan verzadigd	9,6	gram
waarvan enkelvoudig onverzadigd	7,4	gram
waarvan meervoudig onverzadigd	2,8	gram
waarvan cholesterol	17,0	milligram
waarvan transvet	-	gram
koolhydraten	20,8	gram
waarvan suikers	3,6	gram
waarvan zetmeel	17,2	gram
waarvan polyolen	-	
voedingsvezel	1,4	gram
eiwitten	8,0	gram
zout	1,5	gram
vocht	48,4	gram

Logistieke informatie:

Verpakking

soort verpakking	doos
afmetingen verpakkingseenheid	
lengte	38 centimeter
breedte	29 centimeter
hoogte	16 centimeter
netto gewicht circa	7.262 gram
bruto gewicht circa	7.652 gram
gewicht verpakking circa	390 gram
papier	375 gram
plastic	15 gram
diversen	-

Pallet

dozen per pallet	88
lagen per pallet	11
dozen per laag	8
pallet-soort	euro
pallet-maat	80 x 120 centimeter

Productinformatie

Microbiologische kenmerken (maximaal kve/gram):

aëroob mesofiel kiemgetal	1.000.000
gisten	10.000
schimmels	10.000
Enterobacteriaceae	10.000

Metaaldetectie:

ferro	2,5 millimeter
non-ferro	2,5 millimeter
rvs	3,0 millimeter

Overige gegevens:

opslag	diepvries
houdbaarheid	9 maanden

Allergenen:

Allergeneninformatie volgens Bijlage III van richtlijn 2007/68/EG:

+ = Het artikel bevat de genoemde stof.

- = Het artikel is vrij van de genoemde stof.

- + glutenbevattende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut
- schaaldieren
- + eieren
- vis
- aardnoten
- soja
- melk (inclusief lactose)
- noten: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten
- selderij
- mosterd
- sesamzaad
- zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO₂
- lupine
- weekdieren

Geproduceerd in een bedrijf waar kruisbesmetting mogelijk is met: melk, mosterd, noten, pinda's, selderij, soja

Naar beste weten en gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers verklaren wij hierbij dat er geen gebruik gemaakt is van bestraalde grondstoffen en ook eindproducten van Smilde Bakery niet worden bestraald.

Dit product is vrij van genetisch gemanipuleerde bestanddelen of ingrediënten geproduceerd met behulp van genetisch gemanipuleerde bestanddelen. Hierdoor behoeven de producten geen declaratie in het kader van de EG verordeningen 1829/2003 en 1830/2003.

Leveranciersgegevens:

leverancier	Smilde Bakery B.V.
adres / postcode / plaats	Hamerstraat 12 / 1135 GA / Edam / The Netherlands
telefoon / fax	+31 (0) 299372856 / +31 (0) 299372711
e-mail / website	info@smildebakery.com / www.smildebakery.com

Autorisatie:

Quality Assurance	
Printdatum	08-01-2019

Deze specificatie, die u ter informatie wordt verstrekt, is door ons zo nauwkeurig mogelijk opgesteld, uitgaande van onze kennis en ervaring op het moment van opstelling en uitgave. Aspecten zoals grondstofvariëaties, verkrijgbaarheid en wetgeving kunnen van invloed zijn op de samenstelling. Wij behouden ons dan ook als producent het recht voor de productsamenstelling en daarmee ook de specificatie, te wijzigen. In dit kader verdient het de aanbeveling om, indien de samenstelling van ons product uitgangspunt vormt voor een belangrijke beslissing met betrekking tot verdere verwerking, contact met ons op te nemen omtrent de laatste geldende specificatie. Bij bestelling van het artikel gaat u akkoord met de verstrekte product-specificatie.