

Productinformatie

Algemene informatie

artikelnummer	112301
artikelnaam	Kerstboom duo chocolade - DV
inhoud	27
EAN-Code	3585681123011
Intrastat code	19059070
ingrediënten	

UHT ROOM (ROOM, stabilisator: E407), water, Ei, suiker, pure chocolade 7,99% (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: lecithinen (SOJA)), cacao poeder 5,88%, BOTER, witte chocolade 3,64% (suiker, cacaoboter, volle MELKpoeder, emulgator: lecithinen (SOJA), natuurlijk vanillearoma), tarweBLOEM, ongeharde raapzaadolie, volle MELKpoeder, maïszetmeel, geleermiddel (pectine E440i, sacharose), emulgator: E471, geleermiddel (pectine E440i, dextrose), verdikkingsmiddel: johannesbroodpitmeel, decoratie (cacaoboter, suiker, kleurstof: E100, kleurstof voedingsmiddel : radijs, zwarte bes en appelconcentraat)

Gewicht en productafmetingen circa:

Netto gewicht	44	gram per stuk
lengte	90	millimeter
breedte	65	millimeter
hoogte	30	millimeter

Voedingswaarde (berekend) per 100 gram circa:

energie	1323	kJoule
	318	kcal
vetten	22,07	gram
waarvan verzadigd	12,44	gram
koolhydraten	23,52	gram
waarvan suikers	20,384	gram
eiwitten	4,88	gram
zout	0,159	gram

Logistieke informatie

Verpakking

Soort verpakking	doos
Afmeting verpakkingseenheid	
lengte	39,3 centimeter
breedte	29,1 centimeter
hoogte	7,4 centimeter
netto gewicht circa.	1.188 gram
bruto gewicht circa.	1.477 gram
gewicht verpakking circa	289 gram

Pallet

dozen per pallet	176
lagen per pallet	22
dozen per laag	8
pallet-soort	euro
pallet-maat	80 x 120 cm
bruto gewicht pallet	279,95 kg
hoogte pallet	177 cm

Microbiologische kenmerken

Kiemen	Criteria (m)
Aerobe flora 30 °C	< 100 000 UFC/g
E. Coli 44°C	< 10 ufc/g
Coagulase-positieve stafylokokken	< 100 UFC/g
Salmonella	afw./25g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g

Gebruiksaanwijzing:

Leg de producten op een serveerschaal en laat ze 2 uur ontdooien in de koelkast (+4°C) voor je ze serveert.
Na het ontdooien maximaal 72 uur bewaren bij 4°C

Productinformatie

Overige gegevens:

opslag	diepvries -18°C
Houdbaarheid na productie	540 dagen

Allergenen

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

+ = aanwezig

- = afwezig

- + glutenbevattende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut
- schaaldieren
- + eieren
- vis
- pinda
- + 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 ppm uitgedrukt als SO₂
- lupine
- weekdieren

Geproduceerd in een bedrijf waar kruisbesmetting mogelijk is met: noten

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 N.V.
adres/ postcode/ plaats	Penninckstraat 2A/ 8840 Oostnieuwkerke/ België
telefoon	+32 (0) 51 48 00 80
e-mail/ website	s.vandooren@smildebakery.be / www.smildebakery.be

Autorisatie:

Quality Assurance

printdatum: 25-08-2023

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 laatst geldende specificatie.