

PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelcode	5001501
Benaming	MINI SUGAR WAFFLE TREATS Mini Suikerwafel
Fysische toestand	Diepvries, Fully Baked
Merksnaam	Panesco - Catalogus
EAN-code	5412632515015
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	1 Karton = 120 Stuks

INGREDIËNTEN

TARWEBLOEM, EIEREN, suiker parels (21%), margarine (raapzaadolie, water, zout, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), zuurteregelaar (citroenzuur), aroma, kleurstof (caroteen)), suiker (3%), invertsuiker, zout, aroma.

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK

Gewicht	15 g +/- 1,4 g
Lengte	6,3 cm +/- 0,5 cm
Breedte	5,6 cm +/- 0,5 cm
Hoogte	2,3 cm +/- 0,5 cm

GEBRUIKSAANWIJZING

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid na productie	540 dag(en)		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien	0 min	kamertemperatuur	-
Bakken	0 - 3 min	200 °C	Oven voorverwarmen 230 °C
Serveertips en suggesties	-		

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100G

Energie	1.753 kJ - 418 kcal
Vetten	18 g
waarvan verzadigde vetzuren	2,5 g
Koolhydraten	56 g
waarvan suikers	31 g
Vezels	1,0 g
Eiwitten	7,7 g
Zout	0,70 g

ALLERGENEN

	Aanwezig in product	Mogelijke kruiscontaminatie
Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen	✓	✗
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	✗	✗
Eieren en producten op basis van eieren	✓	✗
Vis en producten op basis van vis	✗	✗
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	✗	✗
Soja en producten op basis van soja	✗	✗
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	✗	✗
Noten, namelijk amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van noten	✗	✗
Selderij en producten op basis van selderij	✗	✗
Mosterd en producten op basis van mosterd	✗	✗
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	✗	✗
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten	✗	✗
Lupine en producten op basis van lupine	✗	✗
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	✗	✗

VERPAKKING (Buitenafmetingen)

Primaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Gewicht	Lengte	Breedte	Hoogte	Diameter	Aantal stuks
foliezak	HDPE	16 g	620 mm	200 mm	640 mm	-	1 x 120

Secundaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Gewicht	Lengte	Breedte	Hoogte	Diameter	Aantal stuks
kartonnen doos	karton	190 g	376 mm	236 mm	151 mm	-	1 x 120

PALLETISATIE

Pallet Type	Europallet (120x80)		
Nettogewicht Verkoopseenheid	1,8 kg	Verkoopseenheid/laag	10
Brutogewicht Verkoopseenheid	2,0 kg	Lagen/pallet	10
Totale pallethoogte (incl. pallet)	166 cm	Verkoopseenheid/pallet	100

MICROBIOLOGIE

	m	M	THT (M)
Totaal mesofiel kiemgetal	10.000 cfu/g	100.000 cfu/g	100.000 cfu/g
Gisten	10 cfu/g	100 cfu/g	100 cfu/g
Schimmels	10 cfu/g	100 cfu/g	100 cfu/g
Enterobacteriaceae	10 cfu/g	100 cfu/g	100 cfu/g
E. coli	10 cfu/g	100 cfu/g	100 cfu/g
Bacillus cereus	100 cfu/g	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Staphylococcus aureus	Afwezig in 10 cfu/g	Afwezig in 100 cfu/g	Afwezig in 100 cfu/g
Salmonella	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g

GMO-VRIJ VERKLARING

Wij verklaren hierbij dat de producten die wij leveren geen genetisch gemodificeerde organismen bevatten en dat ze niet van genetisch gemodificeerde gewassen zijn verkregen. Onze producten voldoen aan de regelgevingen (EG) 1829/2003 en (EG) 1830/2003, en derhalve behoeven ze geen additionele etikettering.

VERKLARING

Wij verklaren dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese voedingswetgeving. Deze informatie is naar ons beste weten up to date en correct.