

## Productinformatie

### Algemene informatie

artikelnummer	900551
artikelnaam	Brésiliennetaartje - DV
inhoud	64
EAN-Code	8710972905518
Intrastat code	19059070
ingrediënten	

**Vulling** : Banketbakkersroom (water, suiker, magere MELKpoeder, gemodificeerd zetmeel: E1442, palmolie, verdikkingsmiddelen: E460i, E466, kleurstof: E160a, geleermiddel: E407, smaakstof);  
 Plantaardige vetbereiding (magere MELK, plantaardige oliën (palmpit, palm, raapzaad), suiker, geheel geharde palmpitolie, dextrose, Elgeel, emulgator: E435, aroma, stabilisator: E407, kleurstof: E160a)  
**Zanddeeg** : TARWEbloem, roomboter [MELK], suiker, invertsuiker, scharrelEI, zout, stabilisator: E341, verdikkingsmiddel: E415  
**Brésilienne 10%** : Suiker, HAZELNOTEN

### Gewicht en productafmetingen circa:

gewicht	100	gram per stuk
lengte	-	millimeter
breedte	-	millimeter
hoogte	-	millimeter
diameter	81	millimeter

### Voedingswaarde (berekend) per 100 gram circa:

energie	1307	kJoule
	313	kcal
vetten	15	gram
waarvan verzadigd	9,9	gram
waarvan enkelvoudig onverzadigd	-	gram
waarvan meervoudig onverzadigd	-	gram
waarvan cholesterol	-	milligram
waarvan transvet	-	gram
koolhydraten	40	gram
waarvan suikers	27	gram
waarvan zetmeel	-	gram
waarvan polyolen	-	gram
voedingsvezel	-	gram
eiwitten	3,6	gram
zout	0,22	gram
vocht	-	gram

### Logistieke informatie

#### Verpakking

Soort verpakking	doos
Afmeting verpakkingseenheid	
lengte	59,0 centimeter
breedte	39,5 centimeter
hoogte	14,3 centimeter
netto gewicht circa.	6400 gram
bruto gewicht circa.	6700 gram
gewicht verpakking circa	300 gram
papier	- gram
plastic	- gram
diversen	- gram

#### Pallet

dozen per pallet	48
lagen per pallet	12
dozen per laag	4
pallet-soort	euro
pallet-maat	80 x 120 cm

## Productinformatie

### Microbiologische kenmerken (maximal kve/gram):

	<i>Doel</i>	<i>Tolerantie</i>	<i>THT</i>
totaal kiemgetal	3.000	30.000	30.000
melkzuurbacteriën	300	3.000	30.000.000
gisten	300	3.000	300.000
schimmels	300	3.000	niet visueel
e. coli	< 10	< 50	< 50
coagulase positieve staphylococci	300	3.000	3.000
sulfiet reducerende clostridia	300	3.000	300.000
bacillus cereus	300	3.000	100.000
salmonella	afw in 25 g	afw in 25 g	afw in 25 g
listeria monocytogenes	afw in 25 g	afw in 25 g	afw in 25 g

### Metaaldetectie:

ja

### Overige gegevens:

opslag	diepvries: -18°C, na ontdooien niet opnieuw invriezen
houdbaarheid	9 maanden
ontdooitijd	5 à 6 uur bij 5°C

### 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 SO<sub>2</sub>
- lupine
- weekdieren

Geproduceerd in een bedrijf waar kruisbesmetting mogelijk is met: soja

### Voedingsgeschiktheidsverklaring:

De gebruikte primaire verpakking is conform met alle geldende Belgische en Europese wetgeving – VO 1935/2004 + VO 10/2011

### Verontreinigingen:

Grondstoffen zijn gegarandeerd voedingsgeschikt en conform met de geldende wetgeving:

Mycotoxines – VO 1881/2006

Zware Metalen – VO 1881/2006

Pesticiden residuen – VO 396/2005

## Productinformatie

---

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	Vannestenstraat 8/ 8740 Pittem/ België
telefoon/ fax	+32 (0) 51 48 00 80/ +32 (0) 51 48 00 84
e-mail/ website	<a href="mailto:info@smildebakery.be">info@smildebakery.be</a> / <a href="http://www.smildebakery.be">www.smildebakery.be</a>

### Autorisatie:

Quality Assurance	
printdatum:	10-07-2019

---

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.