

Productinformatie

Algemene informatie

artikelnummer	6183
artikelnaam	Bretoense tartelet vierkant 15 cm DV
inhoud	18
EAN-Code	8710972061832
Intrastat code	19059070
ingrediënten	

TARWEbloem, boter [MELK], suiker, EIEREN van hennen met vrije uitloop, bakpoeder (E450i, E500ii, TARWEzetmeel, E170), zout, aroma

Gewicht en productafmetingen circa:

gewicht	185	gram per stuk
lengte	150	millimeter
breedte	150	millimeter
hoogte	15	millimeter
diameter	-	millimeter

Voedingswaarde (berekend) per 100 gram circa:

energie	2040	kJoule
	488	kcal
vetten	24,3	gram
waarvan verzadigd	16,9	gram
waarvan enkelvoudig onverzadigd	-	gram
waarvan meervoudig onverzadigd	-	gram
waarvan cholesterol	-	milligram
waarvan transvet	-	gram
koolhydraten	61,4	gram
waarvan suikers	33,7	gram
waarvan zetmeel	-	gram
waarvan polyolen	-	gram
voedingsvezel	1,5	gram
eiwitten	5,2	gram
zout	1,16	gram
vocht	-	gram

Logistieke informatie

Verpakking

Soort verpakking	doos
Afmeting verpakkingseenheid	
lengte	37 centimeter
breedte	19 centimeter
hoogte	22,6 centimeter
netto gewicht circa.	3.300 gram
bruto gewicht circa.	3.563 gram
gewicht verpakking circa	263 gram
papier	250 gram
plastic	14 gram
diversen	- gram

Pallet

dozen per pallet	84
lagen per pallet	12
dozen per laag	7
pallet-soort	euro
pallet-maat	80 x 120 cm

Productinformatie

Microbiologische kenmerken (maximal kve/gram):

Totaal kiemgetal bij 22°C	<100
E. Coli	<10
Enterobacteriaceae	<10
Gisten	<100
Schimmels	<100
Listeria monocytogenes	Afw. In 25g
Melkzuurbacteriën bij 22°C	<100
Salmonella	Afw. In 25g
Sulfietreducerendanaëroben	<10
Coagulase positieve staphylococcen	<100
Bacillus Cereus	<100

Overige gegevens:

opslag	Diepvries -18°C
Houdbaarheid na productie	12 maanden

Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Tenminste 48u houdbaar 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 SO₂
- lupine
- weekdieren

Geproduceerd in een bedrijf waar kruisbesmetting mogelijk is met: -

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.

Productinformatie

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 orders@smildebakery.be / www.smildebakery.be

Autorisatie:

Quality Assurance
printdatum: 03-02-2021

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.