

## Productinformatie

### Algemene informatie

artikelnummer	101410
artikelnaam	Appeltaartje boter, gebakken 10 cm - DV
inhoud	32
EAN-Code	8710972101415
Intrastat code	19059070
ingrediënten	

Appelstukjes 40%, **TARWE**bloem, suiker, bloedsuiker, **BOTER**, plantaardig vet (palmvet, raapzaadolie), **EI**, **ROOM**, water, natuurlijk vanillearoma, zout, zetmeel, rijsmiddelen: E500(ii), E336(i)

### Gewicht en productafmetingen circa:

Netto gewicht	100	gram per stuk
Bruto gewicht	102	gram per stuk
diameter	100	millimeter
hoogte	21	millimeter

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

energie	1514	kJoule
	361	kcal
vetten	17	gram
waarvan verzadigd	9,3	gram
koolhydraten	47	gram
waarvan suikers	22	gram
voedingsvezel	1,8	gram
eiwitten	4,2	gram
zout	0,31	gram

### Logistieke informatie

#### Verpakking

Soort verpakking	doos
Afmeting verpakkingseenheid	
lengte	34,5 centimeter
breedte	29,6 centimeter
hoogte	12,6 centimeter
netto gewicht circa.	3.200 gram
bruto gewicht circa.	3.511 gram
gewicht verpakking circa	311 gram

#### Pallet

dozen per pallet	80
lagen per pallet	10
dozen per laag	8
pallet-soort	euro
pallet-maat	80 x 120 cm
bruto gewicht pallet	301,91 kg
hoogte pallet	141 cm

### Microbiologische kenmerken

Kiemen	Criteria (m)	
Aerobe flora 30 °C	< 100 000 UFC/g	
Schimmels / Gisten	< 1 000 UFC/g	
Coagulase-positieve stafylokokken	< 100 UFC/g	
Bacillus cereus	< 100 UFC/g	
Escherichia coli	< 10 UFC/g	
Salmonella	afw./25g	
Listeria monocytogenes	afw./25g	indien THT > 5 dagen / minder dan 100 indien THT < 5 dagen

### Gebruiksaanwijzing:

Bakinstructies :	Gedurende 6u ontdooien tussen 0°C en 4°C of 15 min in de oven bakken op 170°C
Bewaring :	Na het bakken, 48u bewaren bij een maximum temperatuur van idealiter minder dan 20°C
Veiligheidsmaatregel :	Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen

## Productinformatie

---

### Overige gegevens:

opslag	diepvries -18°C
Houdbaarheid na productie	365 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, macademanoten
- 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: noten, 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 N.V.
adres/ postcode/ plaats	Penninckstraat 2A/ 8840 Oostnieuwkerke/ België
telefoon	+32 (0) 51 48 00 80
e-mail/ website	<a href="mailto:s.vandooren@smildebakery.be">s.vandooren@smildebakery.be</a> / <a href="http://www.smildebakery.be">www.smildebakery.be</a>

### Autorisatie:

Quality Assurance

printdatum: 22-08-2023

---

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.