

Technische fiche

Datum: 2013

Algemene gegevens:

artikelnummer: 90039
 artikelnaam: Eclair pb 16 cm met gele room
 inhoud: 48
 omschrijving: gevulde eclair
 samenstelling: **Eclair 15%:** eieren, tarwebloem, palmolie, zout, rijsmiddel (E450i, E500ii, tarwebloem), stabilisator (sorbitol E420); **gele room 70%:** water, suiker, mager melkpoeder, gemodificeerd maïszetmeel E1442, plantaardig vet, verdikkingsmiddelen: E460i, E466, geleermiddel: E407, kleurstof: E160aai, aroma; **chocoladetopping 15%:** melkchocolade (suiker, cacao, boter, volle melkpoeder, cacao, emulgator: soja lecithine E322, natuurlijk vanille aroma), topping op plantaardige basis (magere melk, plantaardige olie, suiker, geharde plantaardige olie, dextrose, eierdooier, emulgator E435, boteraroma, stabilisator: carrageen E407, kleurstof E160a), glucosestroop, boter.

Gewichten en afmetingen circa:

gewicht: 100 gram
 lengte: 160 millimeter
 breedte: 50 millimeter
 hoogte: 40 millimeter
 diameter: 45 millimeter

Verpakking:

lengte circa: 60 centimeter
 breedte circa: 40 centimeter
 hoogte circa: 14 centimeter
 soort verpakking: **Karton - PE**

Voedingswaarde (per 100 gram) circa:

koolhydraten: 27.9
 waarvan suiker 19.1
 waarvan zetmeel 8.8
 vetten: 10.2
 eiwitten: 3.7
 water: 55.44
 diversen: 2.76

keukenzout: 0.5

energie Kcal: 222
 energie Kjoules: 931

netto gewicht circa: 4800 gram
 bruto gewicht circa: 5880 gram
 tarra gewicht circa: 1080 gram
 gewicht verpakking: 1060 gram karton/papier
 20 gram kunststof

Microbiologie (maximaal kve/gram):

kiemgetal: 100.000
 entero's: 100
 gisten en schimmels: 1.000

dozen per pallet: 44
 dozen per laag: 4
 lagen per pallet: 11
 pallet-type: euro
 pallet-maat: 120 x 80 centimeter

Overige gegevens:

opslag: diepvries
 houdbaarheid: 9 maanden
 codering: Tenminste houdbaar tot
 EAN-710972900391

Allergenen volgens ALBA-2005 (positief voor):

- | | | | |
|---|--|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> melkeiwit | <input type="checkbox"/> rundvlees | <input type="checkbox"/> noten | <input type="checkbox"/> koriander |
| <input checked="" type="checkbox"/> lactose | <input type="checkbox"/> varkensvlees | <input type="checkbox"/> notenolie | <input type="checkbox"/> selderij |
| <input checked="" type="checkbox"/> ei | <input type="checkbox"/> kippenvlees | <input type="checkbox"/> pinda's | <input type="checkbox"/> wortel |
| <input checked="" type="checkbox"/> soja-eiwit | <input type="checkbox"/> vis | <input type="checkbox"/> pindaolie | <input type="checkbox"/> lupine |
| <input checked="" type="checkbox"/> sojalecithine | <input type="checkbox"/> schaal- en schelpdieren | <input type="checkbox"/> sesam | <input type="checkbox"/> mosterd |
| <input checked="" type="checkbox"/> gluten | <input checked="" type="checkbox"/> maïs | <input type="checkbox"/> sesamolie | <input checked="" type="checkbox"/> vanilline |
| <input checked="" type="checkbox"/> tarwe | <input checked="" type="checkbox"/> cacao | <input type="checkbox"/> glutaminaat | <input checked="" type="checkbox"/> soja-olie |
| <input type="checkbox"/> rogge | <input type="checkbox"/> peulvruchten | <input type="checkbox"/> sulfiet E220 t/m E228 | |

Geproduceerd in een bedrijf waar gluten – soja – melk – eieren – noten aanwezig zijn.

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 houden ons dan ook als producent het recht voor de productsamenstelling en daarmee ook de specificatie, te wijzigen. In dat kader verdient het 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.