

Productinformatie

Algemene informatie

artikelnummer	102423
artikelnaam	Bladerdeeg appeltaartje boter, gebakken - DV
inhoud	16
EAN-Code	3585681024233
Intrastat code	19059070
ingrediënten	

Appels 52,94%, bladerdeeg 29,41% [TARWEbloem, margarine (ongeharde plantaardige oliën (palmolie, raapzaadolie), water, zout, emulgator: E471, zuurteregelaar: E330), water, bloemregulator (TARWEbloem, TARWE-eiwitten, enzym: protease), zout], suiker 6,62%, glazuur 5,88% (water, TARWE-glucosestroop, suiker, zuurteregelaars: E330 en E331, geleermiddelen : E407, E415, E440, natuurlijke aroma's, conserveermiddel: E202, kleurstoffen: E160a en 160c), TARWEBLOEM, BOTER 2,50%.

Gewicht en productafmetingen circa:

Netto gewicht	105	gram per stuk
Bruto gewicht	105	gram per stuk
diameter	105	millimeter

Voedingswaarde (berekend) per 100 gram circa:

energie	880	kJoule
	210	kcal
vetten	10,77	gram
waarvan verzadigd	5,85	gram
koolhydraten	25,74	gram
waarvan suikers	15,157	gram
eiwitten	1,82	gram
zout	0,497	gram

Logistieke informatie

Verpakking

Soort verpakking	doos
Afmeting verpakkingseenheid	
lengte	40,0 centimeter
breedte	29,9 centimeter
hoogte	7,9 centimeter
netto gewicht circa.	1.680 gram
bruto gewicht circa.	1.853 gram
gewicht verpakking circa	173 gram

Pallet

dozen per pallet	176
lagen per pallet	22
dozen per laag	8
pallet-soort	euro
pallet-maat	80 x 120 cm
bruto gewicht pallet	346,128 kg
hoogte pallet	188,8 cm

Microbiologische kenmerken

Kiemen	Criteria (m)
Aerobe microorganismen 30 °C	< 100 000 UFC/g
Coagulase-positieve stafylokokken +37°C	< 100 UFC/g
E. Coli 44°C	< 10 UFC/g
Onderzoek naar Salmonella	afw./25g
Listeria monocytogenes	< 100 UFC/g

Gebruiksaanwijzing:

Bakinstructies :	Leg de producten op een serveerschaal en laat 5 uur ontdooien in de koeling (+4°C) voor het serveren
Bewaring :	Na ontdooien kan het product nog 24 uur bewaard worden bij max 4°C
Veiligheidsmaatregel :	Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen

Productinformatie

Overige gegevens:

opslag	diepvries -18°C
Houdbaarheid na productie	18 maanden

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: eieren, 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	s.vandooren@smildebakery.be / www.smildebakery.be

Autorisatie:

Quality Assurance

printdatum: 15-09-2023

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.