

**FOTO**



**PRODUCT IDENTIFICATIE**

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Artikelcode               | 2104797   |
| Benaming                  | DONUT STRAWJELLY JAM<br>Donut aardbevulling met witte chocolade |
| Fysische toestand         | Diepvries, Thaw & Serve   |
| Merknaam                  | Donut worry be happy  |
| EAN-code                  | 5410683147971   |
| Verkoopseenheid           | Karton  |
| Stuks per verkoopseenheid | 1 Karton = 48 Stuks   |

**INGREDIËNTEN**

TARWEBLOEM, plantaardige oliën (palm, raapzaad), witte chocolade (suiker, cacaoïter, volle MELKPOEDER, emulgator van plantaardige oorsprong (lecithinen (SOJA)), natuurlijk aroma (vanille)), aardbeien (12%), suiker, water, glucose-fructosestroop, plantaardige vetten (palmpit, palm, kokos), gelyofiliseerde aardbeien (1%), appelbessenpuree, gemodificeerd zetmeel (maïs), emulgatoren van plantaardige oorsprong (mono- en diglyceriden van vetzuren, mono- en diglyceriden van vetzuren versterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteen zuur, natriumstearoyl-2-lactylaar, lecithinen), gist, SOJABLOEM, rijsmiddelen (natriumwaterstofcarbonaat, difosfaten), magere cacaoïter, geïodeerd zout (zout, kaliumjodaar), gluten (TARWE), conserveermiddelen (kaliumsorbaar, sorbinezuur), TARWEZETMEEL, verdikkin gsmiddel (gellaangom), voedingszuur (citroenzuur), natuurlijk aroma, volle MELKPOEDER, gistpoeder, natuurlijk vanille aroma, antioxidant (ascorbinezuur).

Kan sporen bevatten van: eieren, noten.

**FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK**

|   | Gewicht      | Hoogte            | Diameter          |
|---|--------------|-------------------|-------------------|
| 1 | 73 g +/- 3 g | 3,5 cm +/- 0,5 cm | 9,0 cm +/- 0,5 cm |

**GEBRUIKSAANWIJZING**

|                                 |  |             |             |
|---------------------------------|--|-------------|-------------|
| Specifieke bewaarcondities      | Te bewaren bij -18 °C<br>Na ontdooïng niet opnieuw invriezen   |             |             |
| Houdbaarheid na productie       | 18 maand(en)   |             |             |
| Houdbaarheid na ontdooien +21°C | 48 Uren  |             |             |
|                                 | Tijd   | Temperatuur | Opmerkingen |
| Ontdooien                       | 60 min   | 22 °C       |             |
| Serveertips en suggesties       | Display the products at room temperature (18 - 26°C), protect from the sun and sell within 24h after defrosting for the perfect serve. |             |             |



**GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE**

|                             | 100 g (of 100 ml)   | 1 Stuk (73 G)       |
|-----------------------------|---------------------|---------------------|
| Energie                     | 1.647 kJ - 394 kcal | 1.202 kJ - 288 kcal |
| Vetten                      | 21 g                | 15 g                |
| waarvan verzadigde vetzuren | 11 g                | 7,8 g               |
| Koolhydraten                | 44 g                | 32 g                |
| waarvan suikers             | 19 g                | 14 g                |
| Vezels                      | 1,9 g               | 1,4 g               |
| Eiwitten                    | 6,3 g               | 4,6 g               |
| Zout                        | 1,0 g               | 0,74 g              |

De voedingswaarden worden berekend op basis van de waarden uit de grondstofspecificaties.

**ALLERGENEN**

|   | Aanwezig in product | Mogelijke kruiscontaminatie |
|---|---------------------|-----------------------------|
| Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen  |                     |                             |
| <i>tarwe</i>  | +                   |                             |
| <i>rogge</i>  | -                   | +                           |
| <i>gerst</i>  | -                   | +                           |
| <i>haver</i>  | -                   | +                           |
| <i>spelt</i>  | -                   | +                           |
| <i>kamut</i>  | -                   | -                           |
| Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren   | -                   | -                           |
| Eieren en producten op basis van eieren   | -                   | +                           |
| Vis en producten op basis van vis   | -                   | -                           |
| Aardnoten en producten op basis van aardnoten   | -                   | -                           |
| Soja en producten op basis van soja   | +                   |                             |
| Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)   | +                   |                             |
| Noten, namelijk amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> ), walnoten ( <i>Juglans regia</i> ), cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamianoten ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) en producten op basis van noten |                     |                             |
| <i>amandelen</i>  | -                   | +                           |
| <i>hazelnoten</i>   | -                   | +                           |
| <i>walnoten</i>   | -                   | -                           |
| <i>cashewnoten</i>  | -                   | -                           |
| <i>pecannoten</i>   | -                   | -                           |
| <i>paranoten</i>  | -                   | -                           |
| <i>pistachenoten</i>  | -                   | +                           |
| <i>macadamianoten</i>   | -                   | -                           |
| Selderij en producten op basis van selderij   | -                   | -                           |

|  |   |   |
|--|---|---|
| Mosterd en producten op basis van mosterd  | - | - |
| Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad  | - | - |
| Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO <sub>2</sub> moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten | - | - |
| Lupine en producten op basis van lupine  | - | - |
| Weekdieren en producten op basis van weekdieren  | - | - |

### DIEETINFORMATIE

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Geschikt voor vegetariërs | Ja   |
| Geschikt voor veganisten  | Neen |
| Halal Certified           | Neen |
| Kosher Certified          | Neen |

\*Geschikt voor vegetariërs/veganisten is gebaseerd op de aanwezige ingrediënten en houdt geen rekening met mogelijke kruisbesmetting.

### DUURZAAMHEID

|   |                 |
|---|-----------------|
| Round Sustainability Palm Oil (RSPO)              | Segregated (SG) |
| Rainforest Alliance Mass Balance (RFA MB - Cacao) | Ja              |

### VERPAKKING (Buitenafmetingen)

#### Primaire verpakking

| Beschrijving | Materiaal    | Kleur  | Gewicht | Afmetingen              | Aantal verpakkingen | Aantal stuks / verpakking |
|--------------|--------------|--------|---------|-------------------------|---------------------|---------------------------|
| schaaltje    | karton PAP21 | Andere | 48 g    | 381 mm x 279 mm x 44 mm | 4                   | 12                        |
| folie        | PE           | -      | 3 g     | -                       | 4                   | 12                        |

#### Secundaire verpakking

| Beschrijving | Materiaal    | Kleur | Gewicht | Afmetingen               | Aantal verpakkingen | Aantal stuks / verpakking |
|--------------|--------------|-------|---------|--------------------------|---------------------|---------------------------|
| doos         | karton       | Bruin | 272 g   | 400 mm x 298 mm x 202 mm | 1                   | 48                        |
| etiket       | papier PAP22 | Wit   | 3 g     | 300 mm x 90 mm           | 1                   | -                         |

#### Duurzaamheid

| Beschrijving | Certificaat | % Recycleerbaar | % Gerecycleerd | % Houtvezels |
|--------------|-------------|-----------------|----------------|--------------|
| schaaltje    | FSC MIX     | 100 %           | 0 %            | 100 %        |
| folie        | -           | -               | -              | -            |
| doos         | FSC MIX     | 100 %           | 83 %           | 17 %         |
| etiket       | FSC MIX     | 0 %             | 0 %            | 75 %         |

Al onze primaire verpakkingen die in direct contact komen met voedsel voldoen aan: REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004, COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 and COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011.

### PALLETISATIE

| Pallet Type                        | Europallet (120x80) |                        |    |
|------------------------------------|---------------------|------------------------|----|
| Nettogewicht Verkoopseenheid       | 3,5 kg              | Verkoopseenheid/laag   | 8  |
| Brutogewicht Verkoopseenheid       | 3,9 kg              | Lagen/pallet           | 9  |
| Totale pallethoogte (incl. pallet) | 197 cm              | Verkoopseenheid/pallet | 72 |

### MICROBIOLOGIE

|                               | m | M                       | THT (M)          |
|-------------------------------|---|-------------------------|------------------|
| Totaal psychrotroof kiemgetal | - | 1.000.000 cfu/g         | 10.000.000 cfu/g |
| Gisten                        | - | 10.000 cfu/g            | 100.000 cfu/g    |
| Schimmels                     | - | 1.000 cfu/g             | Visueel          |
| E. coli                       | - | 1.000 cfu/g             | -                |
| Bacillus cereus               | - | 10.000 cfu/g            | 10.000 cfu/g     |
| Staphylococcus aureus         | - | 1.000 cfu/g             | -                |
| Salmonella                    | - | Niet aangetoond in 25 g | -                |
| Listeria monocytogenes        | - | Niet aangetoond in 25 g | -                |
| Melkzuurbacteriën             | - | 10.000 cfu/g            | 10.000.000 cfu/g |

### GMO-VRIJ VERKLARING

Wij verklaren hierbij dat de producten die wij leveren geen genetisch gemodificeerde organismen bevatten en dat ze niet van genetisch gemodificeerde gewassen zijn verkregen. Onze producten voldoen aan de regelgevingen (EG) 1829/2003 en (EG) 1830/2003, en derhalve behoeven ze geen additionele etikettering.

### IONISERENDE STRALING

Het product heeft geen ioniserende behandeling ondergaan.

### VERKLARING

Wij verklaren dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese levensmiddelenwetgeving. Aspecten als variaties in grondstoffen en beschikbaarheid kunnen de samenstelling van het product enigszins beïnvloeden. We behouden ons het recht voor om aanpassingen aan het product en de specificatie aan te brengen als onderdeel van technologische vooruitgang, productontwikkeling en een verandering in de ingrediënten of in de wetgeving. De informatie is naar ons beste weten up-to-date en correct.