

## Technische fiche

Datum: 05/12/2013

### Algemene gegevens:

artikelnummer: 90088  
 artikelnaam: Mini merveilleux  
 inhoud: 35  
 omschrijving: Mini merveilleux  
 samenstelling: **Slagroom:** magere melk, plantaardige oliën, suiker 15%, eigeel, emulgatoren (E433, E471), aroma, stabilisator: E407, kleurstof: E160a); **meringue:** suiker, kippeneiwit, maïszetmeel; **chocolade:** suiker, cacaomassa 42%, cacaoboter 2%, watervrij melkvet, emulgator: E322; **kriek:** bigarreaux, glucose-fructose siroop, saccharose, bewaarmiddel: E202, E220, zuurteregelaar: E330, kleurstof: E127.

### Gewichten en afmetingen circa:

gewicht: 32 gram  
 lengte: millimeter  
 breedte: millimeter  
 hoogte: millimeter  
 diameter: millimeter

### Verpakking:

lengte circa: 30 centimeter  
 breedte circa: 40 centimeter  
 hoogte circa: 5.5 centimeter  
 soort verpakking: **KARTON**

netto gewicht circa: 1120 gram  
 bruto gewicht circa: 1320 gram  
 tarra gewicht circa: 200 gram  
 gewicht verpakking: gram karton/papier  
 gram kunststof

dozen per pallet: 192  
 dozen per laag: 8  
 lagen per pallet: 24  
 pallet-type: Euro  
 pallet-maat: 80 x 120 centimeter

### Voedingswaarde (per 100 gram) circa:

koolhydraten: 51.3  
 waarvan suiker: 46.9  
 waarvan zetmeel  
 vetten: 21.0  
 eiwitten: 3.6  
 water:  
 diversen:

keukenzout: < 0.5

energie Kcal: 410  
 energie Kjoules: 1716

### Microbiologie (maximaal kve/gram):

kiemgetal: < 100.000  
 E.coli: < 50  
 staphylococcus: < 100

### Overige gegevens:

opslag: Diepvries  
 houdbaarheid: 6 maand na productie  
 codering: Ten minste houdbaar tot

### 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 type="checkbox"/> gluten                   | <input checked="" type="checkbox"/> maïs         | <input type="checkbox"/> sesamolie                        | <input type="checkbox"/> soja-olie |
| <input type="checkbox"/> tarwe                    | <input checked="" type="checkbox"/> cacao        | <input type="checkbox"/> glutaminaat                      |                                    |
| <input type="checkbox"/> rogge                    | <input type="checkbox"/> peulvruchten            | <input checked="" type="checkbox"/> sulfiet E220 t/m E228 |                                    |

*Kan sporen bevatten van tarwe, gluten en schaalvruchten.*

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 grondstofvariaties, 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.