

Productinformatie

Algemene informatie:

artikelnummer	10
artikelnaam	open vlaai 10 kartel
EAN-Code	8710135200108
RSPO certificaatnummer	CU-RSPO SCC-822129
inhoud	45
artikelgroepomschrijving	gebakken gevuld gistdeeg (zoet)
ingrediëntendeclaratie	

water, TARWEbloem, suiker, magere MELKpoeder, gemodificeerd maïs- en aardappelzetmeel, gezoete gecondenseerde MELK (MELK, suiker), plantaardige oliën en vetten (palm, raap, kokos, zonnebloem), plantaardige olie en vetten (kokos, palm), bakkersgist, plantaardige olie en vetten (kokos (gehard)), glucosestroop, verdikkingsmiddel: E401, zout, emulgatoren: E471, E472b, kleurstoffen: E160a, E160c, stabilisator: E450, aroma, MELKeiwit, natuurlijk aroma, voedingszuur: E330, vitamine A en D3

Gewicht en productafmetingen circa:

gewicht	90	gram
lengte	-	millimeter
breedte	-	millimeter
hoogte	-	millimeter
diameter	-	millimeter

Voedingswaarde (berekend) per 100 gram circa:

energie	836	kJoule
	200	kcal
vetten	6,3	gram
waarvan verzadigd	3,8	gram
waarvan enkelvoudig onverzadigd	1,6	gram
waarvan meervoudig onverzadigd	0,8	gram
waarvan cholesterol	-	
waarvan transvet	-	gram
koolhydraten	30,9	gram
waarvan suikers	14,9	gram
waarvan zetmeel	16,0	gram
waarvan polyolen	-	
voedingsvezel	0,8	gram
eiwitten	4,5	gram
zout	0,4	gram
vocht	57,1	gram

Logistieke informatie:

Verpakking

soort verpakking	doos
afmetingen verpakkingseenheid	
lengte	50 centimeter
breedte	30,5 centimeter
hoogte	11,5 centimeter
netto gewicht circa	4.064 gram
bruto gewicht circa	4.407 gram
gewicht verpakking circa	344 gram
papier	322 gram
plastic	21 gram
diversen	-

Pallet

dozen per pallet	60
lagen per pallet	10
dozen per laag	6
pallet-soort	euro
pallet-maat	80 x 120 centimeter

Productinformatie

Microbiologische kenmerken (maximaal kve/gram):

Listeria monocytogenes	afwezig in 25 gram
aëroob mesofiel kiemgetal	100.000
gisten	1.000
schimmels	1.000
Enterobacteriaceae	100
Salmonella	afwezig in 25 gram

Metaaldetectie:

ferro	2,5 millimeter
non-ferro	2,5 millimeter
rvs	2,5 millimeter

Overige gegevens:

opslag	diepvries
houdbaarheid	18 maanden

Allergenen:

Allergeneninformatie volgens Bijlage III van richtlijn 2007/68/EG:

+ = Het artikel bevat de genoemde stof.

- = Het artikel is vrij van de genoemde stof.

- + glutenbevattende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut
- schaaldieren
- eieren
- vis
- aardnoten
- 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 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO₂
- lupine
- weekdieren

Geproduceerd in een bedrijf waar kruisbesmetting mogelijk is met: -

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 B.V.
adres / postcode / plaats	Hamerstraat 12 / 1135 GA / Edam / The Netherlands
telefoon / fax	+31 (0) 299372856 / +31 (0) 299372711
e-mail / website	info@smildebakery.com / www.smildebakery.com

Autorisatie:

Quality Assurance	
Printdatum	16-01-2018

Productinformatie

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 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. Bij bestelling van het artikel gaat u akkoord met de verstrekte product-specificatie.