

## Productinformatie

### Algemene informatie:

|                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| artikelnummer            | 28                              |
| artikelnaam              | open vlaai 28                   |
| EAN-Code                 | 8710135000289                   |
| RSPO certificaatnummer   | CU-RSPO SCC-822129              |
| inhoud                   | 9                               |
| artikelgroepomschrijving | gebakken gevuld gistdeeg (zoet) |
| ingrediëntendeclaratie   |                                 |

water, TARWEbloem, suiker, gezoete gecondenseerde MELK (MELK, suiker), magere MELKpoeder, gemodificeerd mais- en aardappelzetmeel, 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  | 764 | gram       |
| lengte   | -   | millimeter |
| breedte  | -   | millimeter |
| hoogte   | -   | millimeter |
| diameter | -   | millimeter |

### Voedingswaarde (berekend) per 100 gram circa:

|                                 |      |        |
|---------------------------------|------|--------|
| energie                         | 869  | kJoule |
|                                 | 208  | kcal   |
| vetten                          | 6,7  | gram   |
| waarvan verzadigd               | 3,9  | gram   |
| waarvan enkelvoudig onverzadigd | 1,8  | gram   |
| waarvan meervoudig onverzadigd  | 0,9  | gram   |
| waarvan cholesterol             | -    |        |
| waarvan transvet                | -    | gram   |
| koolhydraten                    | 31,7 | gram   |
| waarvan suikers                 | 14,4 | gram   |
| waarvan zetmeel                 | 17,3 | gram   |
| waarvan polyolen                | -    |        |
| voedingsvezel                   | 0,9  | gram   |
| eiwitten                        | 4,8  | gram   |
| zout                            | 0,4  | gram   |
| vocht                           | 55,6 | gram   |

### Logistieke informatie:

#### Verpakking

|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| soort verpakking              | doos            |
| afmetingen verpakkingseenheid |                 |
| lengte                        | 29 centimeter   |
| breedte                       | 29 centimeter   |
| hoogte                        | 22,6 centimeter |
| netto gewicht circa           | 6.880 gram      |
| bruto gewicht circa           | 7.194 gram      |
| gewicht verpakking circa      | 314 gram        |
| papier                        | 299 gram        |
| plastic                       | 15 gram         |
| diversen                      | -               |

#### Pallet

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| dozen per pallet | 48                  |
| lagen per pallet | 6                   |
| dozen per laag   | 8                   |
| 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, macademannoten
- selderij
- mosterd
- sesamzaad
- zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO<sub>2</sub>
- 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          | <a href="mailto:info@smildebakery.com">info@smildebakery.com</a> / <a href="http://www.smildebakery.com">www.smildebakery.com</a> |

### 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.