

## TECHNISCHE SPECIFICATIE

### PRODUCTGEGEVENS

Referentie: 23090

Commerciële benaming: DOTS WIT & ZWART UTZ MB

Wettelijke benaming: Diepvries deegwaren

EAN nummer doos: 8424465230901

EAN nummer verpakking: 8424465986730

EAN nummer per stuk: 8424465230918

### PRODUCTINFORMATIE

#### › HOUDBAARHEIDSTERMIJN

Primair houdbaarheidstermijn: 365 dagen bij

Secundaire houdbaarheidstermijn: 5 dagen op kamertemperatuur

*\*De houdbaarheidstermijn van het product kan variëren, afhankelijk van de opslag, bereiding en blootstellingscondities van het gereed product.*

#### › OPSLAG-EN BEWAARADVIES:

Opslag: Bewaren bij een temperatuur van -18,0 °C. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

Bereiding: Ontdooien: 20 minuten op kamertemperatuur

Rijzen: -

Bakken op: -

Aanbevolen bereidingsadvies: Ontdooien bij kamertemperatuur 20 minuten.

*\*\*De kook- en ontdooitijden zijn indicatief, afhankelijk van de omstandigheden op locatie*

#### › INGREDIËNTEN LIJST

**Ingrediënten:** Deeg: TARWEMEEL, water, plantaardig vet (palm), plantaardige olie (zonnebloem)\*, dextrose, gist, SOJAMEEL, MELK weipoeder, rijsmiddel (E450, E500), zout, emulgatoren (E471, E481), magere MELK poeder, kleur (E160a) en aroma. Coating 41%: Suiker, plantaardig vet (kokos, palmkern), MELK weipoeder, LACTOSE, zetmeel, stabilisatoren (E492), emulgator (E322), ontvet, ontvet cacao poeder, MELK weipulgator en aromas.

Kan sporen van:noten, ei, mosterd bevatten.

#### › STOFFEN OF PRODUCTEN DIE ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES VEROORZAKEN

	Aanwezig als ingrediënt	Aanwezig als sporen
<b>Glutenbevattende granen</b>	X	-
(inclusief de hybride soorten en daarvan afgeleide producten)		
Tarwe	X	-
Rogge	-	-
Gerst	-	-
Haver	-	-
Spelt	-	-
Kamut	-	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	-
Eieren en producten op basis van eieren	-	X
Vis en producten op basis van vis	-	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	-
Soja en producten op basis van soja	X	-
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	X	-
Noten en producten afgeleide	-	X
Amandelen	-	X
Hazelnoten	-	X
Walnoten	-	-

	Aanwezig als ingrediënt	Aanwezig als sporen
Cashewnoten	-	-
Paranoten	-	-
Pistachenoten	-	-
Pecannoten	-	X
Macadamianoten	-	-
Selderij en producten op basis van selderij	-	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-	X
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-	-
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties >10 mg/kg of 10mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO <sub>2</sub>	-	-
Lupine en producten op basis van lupine	-	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-	-

#### > VOEDINGSWAARDE PER 100g

	Direct consumeerbaar product	Verpakt product
<b>Energie</b>	1895 kJ	-
	453 kcal	-
<b>Vetten</b>	28 g	-
<i>waarvan:</i>		
- verzadigde vetzuren	17 g	-
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren	8,8 g	-
- meervoudig onverzadigde vetzuren	2,0 g	-
- trans	0,2 g	-
- Omega-3 vetzuren	-	-
<b>Hydraten beschikbare</b>	45 g	-
<i>waarvan:</i>		
- suikers	21 g	-
<b>Vezels</b>	1,1 g	-
<b>Eiwitten</b>	5,0 g	-
<b>Zout</b>	0,95 g	0,00 g
<b>Natrium</b>	380 mg	-
<b>Cholesterol</b>	0,6 mg	-

\*De weergegeven voedingswaarden zijn gebaseerd op het bereid product, indien bereid zoals voorgeschreven in het bereidingsadvies.

#### > GEWICHTEN, AFMETINGEN EN TOLERANTIES

Verpakt product	Minimum	Gemiddelde	Maximum
<b>Gewicht (g)</b>	68	75	82
- Deeg (g)		45	
- Vulling (g)		-	
- Coating (g)		30	
- Decoratie (g)		-	
<b>Lengte / Diameter (mm)</b>	88	95	102
<b>Breedte (mm)</b>	-	-	-
<b>Hoogte (mm)</b>	30	34	38

**Gewicht bij benadering gebakken product** 68 g

**Gewicht verpakking (g)** -

\*Et gewicht van het gebakken product kan variëren, afhankelijk van de bakcondities.

#### > SENSORISCHE EIGENSCHAPPEN VAN HET GEREED PRODUCT

**Kleur:** -

**Geur:** -

**Smaak:** -

**Uiterlijk:** -

\*De sensorische eigenschappen van het product kunnen variëren, afhankelijk van de opslag, bereiding en presentatie van het product.



## › MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES VAN HET VERPAKTE PRODUCT

	n	c	m (ufc/g)	M
Aëroob kiemgetal	1	-	10e5 ufc/g	-
Anaërob kiemgetal	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Totaal coliformen	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Stafilococcus coagulasa +</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> vermoedelijke	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Moisissures	-	-	-	-
Gisten	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	*	-

\*Niet aangetoond

n → aantal eenheden in het monster.

c → aantal eenheden in het monster waarvan het koloniegetal tussen m en M kan liggen. Het monster wordt als acceptabel gezien wanneer de overige criteria kleiner dan of gelijk zijn aan m.

m → drempelwaarde voor het koloniegetal. het monster voldoet als alle waarden kleiner zijn dan.

M → bovengrens voor het koloniegetal. het monster voldoet niet als 1 of meer monsters een koloniegetal hebben groter dan of gelijk aan M.

## VERPAKKING- EN PALLET INFORMATIE

### › VERPAKKINGEN

	Dozen	Etiket	Tape	Zak
Gewicht bij benadering (g)	247,00	3,69	4,00	14,75
Inwendige afmeting (mm)	390x285x110	-	-	-
Uitwendige afmeting (mm)	395x285x117	80x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Materiaal	KB CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Breedte (mm)	3,03	0,14	0,03	-
Kleur (mm)	Bruin	Wit	Transparant	Bruin
Recyclebaar*	+	+	+	+

### › ANDERE VERPAKKINGEN

	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
Inwendigeafmeting (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Uitwendigeafmeting (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Materiaal	-	-	-	-	-	-	-
Dikte (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Kleur	-	-	-	-	-	-	-
Recyclebaar*	-	-	-	-	-	-	-

\*+=Ja / -=Nee



## > PALLETISEREN

### Doos



#### Eenheden

36

#### Nettogewicht (kg)

2,77

#### Brutogewicht (kg)

3,1

### Pallet



#### Doos/laag

8

#### Lagen

15

#### Totaal dozen

120

#### Gewicht (kg)

397

#### Hoogte (m)

1,9

#### Pallet Type

Pallet Chep 80x120 Md

## FOTO VAN HET GEREED PRODUCT



## CERTIFICERINGEN EN LOGO'S VOOR COMMUNICATIE VAN CLAIMS

### > CERTIFICERINGEN:

- Halal
- Rainforest
- RSPO

### > CLAIMS OF LOGO'S VOOR COMMUNICATIE VAN CLAIMS:

## VAN TOEPASSING ZIJNDE WETGEVING

- Verordening (EG) 852/2004, en latere wijzigingen, inzake levensmiddelenhygiëne.
- Verordening (EG) 2073/2005, en latere wijzigingen, inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.
- Verordening (EG) 396/2005, en latere wijzigingen, inzake vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong.
- Verordening (EG) 915/2023, en latere wijzigingen, inzake vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.
- Verordening (EG) 1169/2011, en latere wijzigingen, inzake verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.
- Verordening (EG) 1333/2008, en latere wijzigingen, inzake levensmiddelenadditieven.
- GGO (genetisch gemodificeerde oorsprong) en ioniserende straling. De grondstoffen gebruikt voor de vervaardiging van dit product zijn niet behandeld met ioniserende straling en bevatten geen- of komen niet van genetisch gemodificeerde organismen. Daarmee is geen specifieke labelling noodzakelijk. Relevante wetgeving:
  - Verordening (EG)1829/2003 en latere wijzigingen inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders.
  - Verordening (EG) 1830/2003 en latere wijzigingen, inzake tracement en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen.

Een geprinte versie kan verouderd zijn.

