

Productinformatie

Algemene informatie

artikelnummer	80271
artikelnaam	Artisanale éclair 13 cm - DV – RSPO/SG
inhoud	72
EAN-Code	8710972802718
RSPO certificaatnummer	CU-RSPO SCC-822129
Intrastat code	19059080
ingrediënten	

Gepasteuriseerde scharreleieren; Water; tarwebloem (tarwebloem, tarwegluten, tarwemoutbloem, meelverbeteraar (E300), emulgator (E471), enzymen); Margarine (plantaardige oliën en vetten (palm, raapzaad, kokosnoot), water, emulgatoren (E322, E471), zuurteregelaars (E331, E330), smaakstof, kleurstof (E160a)); Zout

Gewicht en productafmetingen circa:

gewicht	(+/- 3%)	27	gram per stuk
lengte	(+/- 5 mm)	150	millimeter
breedte	(+/- 3 mm)	56	millimeter

Voedingswaarde (berekend) per 100 gram circa:

energie	1005	kJoule
	242	kcal
vetten	17	gram
waarvan verzadigd	8,2	gram
waarvan enkelvoudig onverzadigd	-	gram
waarvan meervoudig onverzadigd	-	gram
waarvan cholesterol	-	milligram
waarvan transvet	-	gram
koolhydraten	15	gram
waarvan suikers	0,5	gram
waarvan zetmeel	-	gram
waarvan polyolen	-	gram
voedingsvezel	-	gram
eiwitten	7,2	gram
zout	0,32	gram
vocht	-	gram

Logistieke informatie

Verpakking

Soort verpakking	doos
Afmeting verpakkingseenheid	
lengte	59,0 centimeter
breedte	39,5 centimeter
hoogte	14,3 centimeter
netto gewicht circa.	1.944 gram
bruto gewicht circa.	2.244 gram
gewicht verpakking circa	300 gram

Pallet

dozen per pallet	48
lagen per pallet	12
dozen per laag	4
pallet-soort	euro
pallet-maat	80 x 120 cm

Metaaldetectie:

ja

Overige gegevens:

opslag	diepvries: -18°C, na ontdooien niet opnieuw invriezen
houdbaarheid	9 maanden
ontdooitijd	1 uur bij kamertemperatuur

Productinformatie

Microbiologische kenmerken (maximal kve/gram):

	<i>Doel</i>	<i>Tolerantie</i>	<i>THT</i>
Osmofiele gisten	< 100	500	300.000
Xerofiele schimmels	< 100	500	niet visueel
e. coli	< 10	< 50	< 50
coagulase positieve staphylococci	300	3.000	100.000
bacillus cereus	300	3.000	3.000
salmonella	afw in 25 g	afw in 25 g	afw in 25 g
listeria monocytogenes	afw in 25 g	afw in 25 g	afw in 25 g

Allergenen

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

+ = aanwezig

- = afwezig

- + glutenbevattende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut
- schaaldieren
- + eieren
- vis
- pinda
- 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 ppm uitgedrukt als SO₂
- lupine
- weekdieren

Geproduceerd in een bedrijf waar kruisbesmetting mogelijk is met: soja, melk en schaalvruchten

Voedingsgeschiktheidsverklaring:

De gebruikte primaire verpakking is conform met alle geldende Belgische en Europese wetgeving – VO 1935/2004 + VO 10/2011

Verontreinigingen:

Grondstoffen zijn gegarandeerd voedingsgeschikt en conform met de geldende wetgeving:

Mycotoxines – VO 1881/2006

Zware Metalen – VO 1881/2006

Pesticiden residuen – VO 396/2005

Ionisatie:

Gebaseerd op verklaringen van onze leveranciers, is dit product en zijn de ingrediënten van dit product niet behandeld met enige vorm van bestraling / ionisatie.

GMO verklaring:

Dit product bevat geen GMO afkomstige ingrediënten – VO 1829/2003 + VO 1830/2003.

Productinformatie

Leveranciersgegevens:

leverancier	Smilde Bakery N.V.
adres/ postcode/ plaats	Penninckstraat 2A/ 8840 Oostnieuwkerke/ België
telefoon	+32 (0) 51 48 00 80
e-mail/ website	s.vandooren@smildebakery.be / www.smildebakery.be

Autorisatie:

Quality Assurance	
printdatum:	28-02-2022

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 grondstofvariëaties, 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 laatste geldende specificatie.

