

FOTO



PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelcode	5000731
Benaming	MAPLE PECAN PLAIT Deense pecannotenkoek
Fysische toestand	Diepvries, Klaar-om-te-bakken
Bijkomende informatie	Een kleine kans op aanwezigheid van een stukje omhulsel kan niet worden vermeden, aangezien in dit product ingrediënten verwerkt worden die van nature een hard omhulsel (schaal) bevatten.
Merknaam	PanESCO - Catalogus
EAN-code	5412632507317
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	1 Karton = 48 Stuks

INGREDIËNTEN

plantaardige oliën (palm, raapzaad, kokos), TARWEBLOEM, water, suiker, PECANNOTEN (3%), gemodificeerd zetmeel, gist, EIGEEL, zout, emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren, mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met monoacetyl- en diacetyl- wijnsteenzuur), weipoeder (MELK), aroma, versterkingsmiddel (isomalt), stabilisatoren (pectinen, guar gom, natriumalgi naat, calciumsulfaat, difosfaten), kleurstoffen (calciumcarbonaten, caroteen), volle MELKPOEDER, meelverbeteraar (ascorbinezuur), glucosestroop, zuurteregelaar (citroenzuur), geleermiddel (agaragar), MELKEIWIT, vitamine A, bijgevoegd (siroop (glucosestroop (bevat: ZWAVELDIOXIDE), suiker, water, ahornsiroop, melasse, aroma, zuurteregelaars (natriumcarbonaten, zoutzuur))).

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK

Gewicht	95 g +/- 5 g
Lengte	11 cm +/- 0,5 cm
Breedte	6 cm +/- 0,3 cm
Hoogte	2,4 cm +/- 0,3 cm

GEBRUIKSAANWIJZING

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid na productie	450 dag(en)		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen

Ontdoeien	15 min	22 °C	-
Bakken	19 - 21 min	180 °C	Oven voorverwarmen 210 °C
Serveertips en suggesties	-		

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100G

Energie	1.807 kJ - 434 kcal
Vetten	30 g
waarvan verzadigde vetzuren	11 g
Koolhydraten	37 g
waarvan suikers	18 g
Vezels	1,3 g
Eiwitten	4,2 g
Zout	0,40 g

ALLERGENEN

	Aanwezig in product	Mogelijke kruiscontaminatie
Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen	✓	✗
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	✗	✗
Eieren en producten op basis van eieren	✓	✗
Vis en producten op basis van vis	✗	✗
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	✗	✗
Soja en producten op basis van soja	✗	✗
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	✓	✗
Noten, namelijk amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van noten	✓	✗
Selderij en producten op basis van selderij	✗	✗
Mosterd en producten op basis van mosterd	✗	✗
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	✗	✗
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten	✓	✗
Lupine en producten op basis van lupine	✗	✗
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	✗	✗

VERPAKKING (Buitenafmetingen)

Primaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Gewicht	Lengte	Breedte	Hoogte	Diameter	Aantal stuks
foliezak	HDPE	16 g	390 mm	280 mm	60 mm	-	4 x 12
broodzak	papier	1 g	130 mm	68 mm	25 mm	-	54 x 1

Secundaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Gewicht	Lengte	Breedte	Hoogte	Diameter	Aantal stuks
kartonnen doos	karton	280 g	395 mm	295 mm	139 mm	-	4 x 12

PALLETISATIE

Pallet Type	Europallet (120x80)		
Nettogewicht Verkoopseenheid	4,6 kg	Verkoopseenheid/laag	8
Brutogewicht Verkoopseenheid	5,0 kg	Lagen/pallet	13
Totale pallethoogte (incl. pallet)	196 cm	Verkoopseenheid/pallet	104

MICROBIOLOGIE

	m	M	THT (M)
Totaal mesofiel kiemgetal	1.000 cfu/g	10.000 cfu/g	-
Gisten	100 cfu/g	1.000 cfu/g	-
Schimmels	< 10 cfu/g	-	-
E. coli	< 10 cfu/g	-	-
Bacillus cereus	100 cfu/g	1.000 cfu/g	-
Staphylococcus aureus	10 cfu/g	100 cfu/g	-
Salmonella	Afwezig in 25 g	-	-
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	-	-

GMO-VRIJ VERKLARING

Wij verklaren hierbij dat de producten die wij leveren geen genetisch gemodificeerde organismen bevatten en dat ze niet van genetisch gemodificeerde gewassen zijn verkregen. Onze producten voldoen aan de regelgevingen (EG) 1829/2003 en (EG) 1830/2003, en derhalve behoeven ze geen additionele etikettering.

VERKLARING

Wij verklaren dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese voedingswetgeving. Deze informatie is naar ons beste weten up to date en correct.