

Product naam: Appel kruimel koek  
 Artikelnummer: A1003.1  
 Versie datum: 31-10-2016

#### Product foto



#### Productomschrijving

Bodem: Koekbodem  
 Smaak: Appel, kaneel & rozijnen  
 Vulling: n.v.t.  
 Afwerking: Koekkruimels  
 Gewicht:\* Circa 106 gram

#### Ingrediëntendeclaratie

30% appel, TARWEbloem, suiker, boter (MELK), rozijnen, paneermeel (TARWE), EIEREN, abrikoos, glucosefructosestroop, gemodificeerd zetmeel, invertsuikerstroop, citroenschil, MELKpoeder, gemodificeerd maiszetmeel, zuurteregelaars (E500, E330, E341, E332), water, TARWEzetmeel, zout, weipoeder (MELK), kaneel, emulgatoren (E471, E472b, E475, E477), rijsmiddelen (E450, E170), plantaardig vet (kokos , palmpit , palm), gedroogde glucosestroop, verdikkingsmiddelen (E401, E440, E415, E407), plantaardige olie (katoenzaad), conserveermiddelen (E202, E224), wei-eiwit (MELK) , aroma, gemodificeerd aardappel zetmeel, stabilisatoren (E1520, E339, E516), natuurlijk citroenaroma, kleurstoffen (E160a, E160b), glucosestroop, MELKEIWIT.

#### Voedingswaarden per 100 gram

Energie	1313	kJ
Energie	314	kcal
Vet	13,30	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	8,923	gram
Koolhydraten	44,30	gram
Waarvan suikers	25,60	gram
Eiwit	3,576	gram
Zout	40,90	gram

#### Allergenen

+	010 - Gluten	+	011 - Tarwe
-	012 - Rogge	-	013 - Gerst
-	014 - Haver	-	015 - Spelt

## Allergenen

vervolg

-	016 - Kamut	-	020 - Schaaldieren
+	030 - Eieren	-	040 - Vis
-	050 - Pinda	-	060 - Soja
+	070 - Melk	-	080 - Noten
-	081 - Amandelen	-	082 - Hazelnoten
-	083 - Walnoten	-	084 - Cashewnoten
-	085 - Pecannoten	-	086 - Paranoten
-	087 - Pistachenoten	-	088 - Macademianoten
-	090 - Selderij	-	100 - Mosterd
-	110 - Sesam	-	120 - Sulfiet
-	130 - Lupine	-	140 - Weekdieren

## Verpakkingsgegevens

Verpakkingsvorm: Doos golfkarton wit  
Aantal: 24 stuks

## Opslag- en gebruikadvies

Houdbaarheid na productie: 12 maanden  
Bewaar conditie: Opslaan bij -18°C, na ontdooien niet meer invriezen  
Houdbaarheid na ontdooien bij max 7°C: 2 dagen  
Gebruiksadvies: Na ontdooien gereed voor consumptie

## Microbiologische normen (max. kve/g)

Totaal kiemgetal <1.000.000  
Enterobacteriaceae <1.000  
Bacillus cereus <100.000  
Staphylococcus aureus <100.000  
Listeria monocytogenes <100

## GMO-vrij verklaring

Wij, Best Bakery Products B.V., verklaren hierbij dat, volgens EG Verordeningen n° 1829/2003/EG en 1830/2003/EG dit product geen aanvullende etikettering vereist betreft GMO-ingrediënten en additieven.

## Verklaring

Deze specificatie, die u ter informatie wordt verstrekt, is door ons zo correct, nauwkeurig en volledig mogelijk opgesteld, uitgaande van onze kennis en ervaring op het moment van opstelling.  
Aspecten zoals grondstofvariëaties, verkrijgbaarheid en wetgeving kunnen van invloed zijn op de samenstelling. Wij behouden ons als producent het recht voor de productsamenstelling te wijzigen, wat gevolgen kan hebben voor de specificatie. Indien de samenstelling van ons product (mede) uitgangspunt vormt voor een belangrijke beslissing met betrekking tot verdere verwerking, verzoeken wij u om contact met ons op te nemen om u op de hoogte te stellen van de laatst geldende specificatie

## Bedrijfsinformatie

Best Bakery Products B.V. - Herderlaan 12b - 3851 BD Ermelo - +31 (0)341-370650

