

Product naam: Appel & rozijn tarte tartin
 Artikelnummer: A2001.1
 Versie datum: 25-11-2016

Product foto



Productomschrijving

Bodem: Bladerdeeg
 Smaak: Appels
 Vulling: Rozijnen & caramel
 Afwerking: n.v.t.
 Gewicht: Circa 110 gram

Ingrediëntendeclaratie

53% appel, roomboterkorst (TARWEbloem, roomboter (MELK), water, zout), suiker, water, glucosestroop, boter (MELK), 1% rozijnen, kaneel, plantaardige olie (katoenzaad).

Voedingswaarden per 100 gram

Energie	837	kJ
Energie	200	kcal
Vet	9,089	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	6,220	gram
Koolhydraten	27,90	gram
Waarvan suikers	19,00	gram
Eiwit	1,544	gram
Zout	0,257	gram

Allergenen

+	010 - Gluten	+	011 - Tarwe
-	012 - Rogge	-	013 - Gerst
-	014 - Haver	-	015 - Spelt
-	016 - Kamut	-	020 - Schaaldieren
-	030 - Eieren	-	040 - Vis
-	050 - Pinda	-	060 - Soja
+	070 - Melk	-	080 - Noten
-	081 - Amandelen	-	082 - Hazelnoten

Allergenen

vervolg

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| - 083 - Walnoten | - 084 - Cashewnoten |
| - 085 - Pecannoten | - 086 - Paranoten |
| - 087 - Pistachenoten | - 088 - Macademianoten |
| - 090 - Selderij | - 100 - Mosterd |
| - 110 - Sesam | - 120 - Sulfit |
| - 130 - Lupine | - 140 - Weekdieren |

Verpakkingsgegevens

Verpakkingsvorm: Doos golfkarton wit
Aantal: 22 stuks

Opslag- en gebruiksadvies

Houdbaarheid na productie: 12 maanden
Bewaar conditie: Opslaan bij -18°C, na ontdooien niet meer invriezen
Houdbaarheid na ontdooien bij max 7°C: n.v.t.
Gebruiksadvies: Opwarmen in de oven 180°C voor 10 minuten
Lauwwarm serveren met een bolletje ijs

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.
*Aan het gewicht kunnen geen rechten worden ontleed.

Bedrijfsinformatie

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