

Product naam: Peer & thijm tarte tartin  
 Artikelnummer: A2002.1  
 Versie datum: 25-11-2016

## Product foto



## Productomschrijving

Bodem: Bladerdeeg  
 Smaak: Peer  
 Vulling: Thijm en caramel  
 Afwerking: n.v.t.  
 Gewicht:\* Circa 114 gram

## Voedingswaarden per 100 gram

Energie	817	kJ
Energie	195	kcal
Vet	9,322	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	6,381	gram
Koolhydraten	25,90	gram
Waarvan suikers	10,80	gram
Eiwit	1,718	gram
Zout	0,263	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
- 083 - Walnoten	- 084 - Cashewnoten
- 085 - Pecannoten	- 086 - Paranoten
- 087 - Pistachenoten	- 088 - Macademanoten
- 090 - Selderij	- 100 - Mosterd
- 110 - Sesam	- 120 - Sulfiet
- 130 - Lupine	- 140 - Weekdieren

## Allergenen

vervolg

## 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 bij 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