

Product naam: Emmertje kaneelmop
 Artikelnummer: C1002.1
 Versie datum: 16-9-2016

Product foto



Productomschrijving

Smaak: Roomboter
 Afwerking: Kaneel
 Gewicht koekje:* Circa 10 gram

Ingrediëntendeclaratie

TARWEbloem, boter (MELK), suiker, EIEREN, rijsmiddelen (E500, E450, E170), kaneel, invertsuikerstroop, zout, citroenschil, TARWEzetmeel, gemodificeerd aardappel zetmeel, conserveermiddelen (E224, E202), stabilisatoren (E1520), water, natuurlijk citroenaroma, zuurteregelaars (E330)

Voedingswaarden per 100 gram

Energie	1961	kJ
Energie	469	kcal
Vet	26,60	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	18,40	gram
Koolhydraten	51,30	gram
Waarvan suikers	21,50	gram
Eiwit	5,727	gram
Zout	0,515	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

Allergenen

vervolg

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| - 087 - Pistachenoten | - 088 - Macademanoten |
| - 090 - Selderij | - 100 - Mosterd |
| - 110 - Sesam | - 120 - Sulfiet |
| - 130 - Lupine | - 140 - Weekdieren |

Verpakkingsgegevens

Verpakkingsvorm: Emmer rechthoek transparant
 Nettogewicht: 1,5 kg

Opslag- en gebruiksadvies

Houdbaarheid na productie: 3 maanden
 Bewaar conditie: Droog en zonlicht vermijden
 Emmer gesloten houden na openen
 Gebruiksadvies: Direct 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.
 *Aan het gewicht kunnen geen rechten worden ontleed.

Bedrijfsinformatie

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