

Product naam: Emmertje hazelnootmop
 Artikelnummer: C1005.1
 Versie datum: 30-9-2016

Product foto



Productomschrijving

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

Ingrediëntendeclaratie

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

Voedingswaarden per 100 gram

Energie	1372	kJ
Energie	331	kcal
Vet	27,10	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	17,30	gram
Koolhydraten	20,90	gram
Waarvan suikers	20,70	gram
Eiwit	0,767	gram
Zout	0,511	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

Allergenen

vervolg

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| - 085 - Pecannoten | - 086 - Paranoten |
| - 087 - Pistachenoten | - 088 - Macademannoten |
| - 090 - Selderij | - 100 - Mosterd |
| - 110 - Sesam | - 120 - Sulfit |
| - 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 ontleend.

Bedrijfsinformatie

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