

Product naam: Cake roomboter
 Artikelnummer: C3001.1
 Versie datum: 1-11-2016

Product foto



Productomschrijving

Smaak: Roombotercake
 Gewicht:* Circa 800 gram

Ingrediëntendeclaratie

26% roomboter (MELK), suiker, EIEREN, TARWEBloem, TARWEzetmeel, emulgatoren (E482, E471, E472b, E472e, E477, E470a), zout, natuurlijk citroenaroma, maltodextrine, aroma, MELKpoeder, citroenschil, zuurteregelaars (E500, E330), verdikkingsmiddelen (E415), voedingszuren (E450), conserveermiddelen (E224, E202), gemodificeerd aardappel zetmeel, stabilisatoren (E1520), water.

Voedingswaarden per 100 gram

Energie	1734	kJ
Energie	417	kcal
Vet	24,90	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	15,70	gram
Koolhydraten	43,10	gram
Waarvan suikers	25,20	gram
Eiwit	4,975	gram
Zout	0,813	gram

Allergenen

+	010 - Gluten	+	011 - Tarwe
-	012 - Rogge	-	013 - Gerst
-	014 - Haver	-	015 - Spelt
-	016 - Kamut	-	020 - Schaaldieren
+	030 - Eieren	-	040 - Vis

Allergenen

vervolg

-	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: Transparante broodzakken PE
Aantal: 9 stuks

Opslag- en gebruiksadvies

Houdbaarheid na productie: 12 maanden
Bewaarconditie: Opslaan bij -18°C, na ontdooien niet opnieuw 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.
*Aan het gewicht kunnen geen rechten worden ontleed.

Bedrijfsinformatie

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

