

Product naam: Witte chocola & frambozen brique  
 Artikelnummer: D1003.1  
 Versie datum: 25-11-2016

#### Product foto



#### Productomschrijving

Bodem: Koekbodem  
 Smaak: Witte chocolade mousse  
 Vulling: Frambozen compote  
 Afwerking: Framboos  
 Gewicht:\* Circa 67 gram

#### Ingrediëntendeclaratie

19% witte chocolade (suiker, cacaoboter, MELKpoeder, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijke vanille aroma), suiker, 13% frambozen, MELK, TARWEBloem, water, boter (MELK), plantaardige olie (palmpit, raapzaad), EIWIT, room (MELK), geheel gehard palmpit olie, gelatine, gemodificeerd maiszetmeel, EIEREN, rijsmiddelen (E500, E450, E170), invertsuikerstroop, zout, emulgatoren (E471, E433), zuurteregelaars (E330, E509, E332, E331), aardappelzetmeel, aroma, citroenschil, TARWEzetmeel, verdikkingsmiddelen (E406, E415, E412), stabilisatoren (E407, E1520), Elgeel, conserveermiddelen (E202, E224), gemodificeerd aardappel zetmeel, natuurlijk citroenaroma.

#### Voedingswaarden per 100 gram

Energie	1208	kJ
Energie	290	kcal
Vet	19,10	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	12,90	gram
Koolhydraten	26,90	gram
Waarvan suikers	26,10	gram
Eiwit	2,687	gram
Zout	0,140	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

## Allergenen

vervolg

- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| - 081 - Amandelen     | - 082 - Hazelnoten     |
| - 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 in doos: 18 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 - Herderlaan 12b - 3851 BD Ermelo