

Product naam: Pure chocolade & mint bombe  
 Artikelnummer: D1004.1  
 Versie datum: 6-3-2017

#### Product foto



#### Productomschrijving

Bodem: Kapsel  
 Smaak: Pure chocolade & mint mousse  
 Vulling: n.v.t.  
 Afwerking: Canache, gepofte rijst met chocolade, witte chocolade met mint swirl  
 Gewicht:\* Circa 78 gram

#### Ingrediëntendeclaratie

suiker, 16% chocolade puur (cacaomassa, Isuiker, emulgator: E322 (SOJA), cacaooter, vanille extract), EIWIT, MELK, water, plantaardige olie (raapzaad, palmpit), 4% witte chocolade (ksuiker, cacaooter, MELKpoeder, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijke vanille aroma), room (MELK), boter (MELK), EIEREN, geheel gehard palmpit olie, gelatine, TARWEBloem, TARWEzetmeel, emulgatoren (E471, E475, E472b, E477, E433), kristalsuiker, invertsuikerstroop, MELKpoeder, cacaooter, gepofte rijst, 0.09% mintolie, cacaomassa, wei-eiwit (MELK), aardappelzetmeel, verdikkingsmiddelen (E415, E412), zuurteregelaars (E330, E331, E500), aroma, stabilisatoren (E407, E1520), Elgeel, conserveermiddelen (E202, E224), citroenschil, natuurlijke vanille aroma, emulgator: E322 (SOJA), voedingszuren (E450), glucosestroop, kleurstoffen (E160a), gemodificeerd aardappel zetmeel, natuurlijk citroenaroma

#### Voedingswaarden per 100 gram

Energie	1346	kJ
Energie	322	kcal
Vet	18,20	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	12,30	gram
Koolhydraten	34,10	gram
Waarvan suikers	32,30	gram
Eiwit	4,544	gram
Zout	0,115	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 - Macademianoten
-	090 - Selderij	-	100 - Mosterd
-	110 - Sesam	-	120 - Sulfiet
-	130 - Lupine	-	140 - Weekdieren

## Verpakkingsgegevens

Verpakkingsvorm: Doos golfkarton wit  
Aantal in doos: 13 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