

Product naam: Pure chocolade & caramel brique
 Artikelnummer: D1009.1
 Versie datum: 19-12-2016

Product foto



Productomschrijving

Bodem: Koekbodem
 Smaak: Pure chocolade mousse
 Vulling: Caramel
 Afwerking: Chocolade spray, goudpoeder, pistache
 Gewicht:* Circa 70 gram

Ingrediëntendeclaratie

21% chocolade puur (cacaomassa, suiker, emulgator: E322 (SOJA), cocoaoter, vanille extract), suiker, MELK, water, TARWEbloem, plantaardige olie (raapzaad, palmpit), plantaardig vet (geheel gehard kokos), boter (MELK), room (MELK), EIWIT, glucosestroop, geheel gehard palmpit olie, kristalsuiker, gelatine, MELKpoeder, cocoaoter, EIEREN, cacaomassa, PISTACHE NOTEN, rijsmiddelen (E500, E450, E170), invertsuikerstroop, zout, emulgatoren (E433, E471), stabilisatoren (E407, E555, E1520), Elgeel, aroma, citroenschil, TARWEzetmeel, kleurstoffen (E171, E172), natuurlijke vanille aroma, emulgator: E322 (SOJA), zuurteregelaars (E330, E331), verdikkingsmiddelen (E415, E412), conserveermiddelen (E202, E224), gemodificeerd aardappel zetmeel, natuurlijk citroenaroma.

Voedingswaarden per 100 gram

Energie	1637	kJ
Energie	391	kcal
Vet	25,30	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	18,70	gram
Koolhydraten	36,30	gram
Waarvan suikers	29,90	gram
Eiwit	3,700	gram
Zout	0,189	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

Allergenen

vervolg

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