

Product naam: Pure chocolade mousse met gezoute caramel cilinder
 Artikelnummer: D1011.1
 Versie datum: 1-11-2016

Product foto



Productomschrijving

Bodem: Koekbodem
 Smaak: Pure chocolade mousse
 Vulling: Gezoute caramel
 Afwerking: Chocolade spiegel met caramelblokjes
 Gewicht:* Circa 98 gram

Ingrediëntendeclaratie

TARWEbloem, suiker, boter (MELK), water, 9% chocolade puur (cacaomassa, kristalsuiker, emulgator: E322 (SOJA), cacaoboter, vanille extract), MELK, glucosestroop, plantaardige olie (palmpit, raapzaad), EIWIT, room (MELK), cacaopoeder, EIEREN, geheel gehard palmpit olie, gelatine, rijsmiddelen (E500, E450, E170), invertsuikerstroop, zout, gezoete gecondenseerde MELK, kristalsuiker, citroenschil, TARWEzetmeel, MELKpoeder, cacaoboter, emulgatoren (E471, E433), botervet (MELK), cacaomassa, stabilisatoren (E407, E1520), aroma, Elgeel, zuurteregelaars (E330, E331, E509, E332), verdikkingsmiddelen (E415, E412, E440), sorbitol siroop, conserveermiddelen (E202, E224), gemodificeerd aardappel zetmeel, natuurlijk aroma, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijke vanille aroma, natuurlijk citroenaroma.

Voedingswaarden per 100 gram

Energie	1545	kJ
Energie	370	kcal
Vet	21,70	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	15,00	gram
Koolhydraten	38,20	gram
Waarvan suikers	21,50	gram
Eiwit	4,687	gram
Zout	0,524	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: 22 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: Verwijder voor ontdooien de plastic folie
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 grondstofvariaties, 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 laatste 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