

Product naam: Chocolade hazelnoot praline bol
 Artikelnummer: D1015.1
 Versie datum: 6-3-2017

Product foto



Productomschrijving

Bodem: Gebrande hazelnoten
 Smaak: Hazelnoot & melk chocolade
 Vulling: Hazelnoot praline
 Afwerking: Pure chocolade met hazelnoten & goudpoeder
 Gewicht:* Circa 96 gram

Ingrediëntendeclaratie

MELK, suiker, 17% chocolade puur (cacaomassa, suiker, emulgator: E322 (SOJA), cacaooter, vanille extract), water, 9% HAZELNOTEN, plantaardige olie (raapzaad, palmpit), room (MELK), EIWIT, geheel gehard palmpit olie, plantaardig vet (geheel gehard kokos, kokos, palmpit, palm), gemodificeerd zetmeel, gelatine, MELKpoeder, emulgatoren (E471, E433, E322 (SOJA), E472b), weipoeder (MELK), stabilisatoren (E407, E555, E339, E516), gedroogde glucosestroop, aroma, Elgeel, verdikkingsmiddelen (E401, E415, E412), aardappelzetmeel, kleurstoffen (E171, E172, E160b), zuurteregelaars (E331, E330), conserveermiddelen (E202), MELKEIWIT.

Voedingswaarden per 100 gram

Energie	1493	kJ
Energie	358	kcal
Vet	27,60	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	17,20	gram
Koolhydraten	23,40	gram
Waarvan suikers	21,60	gram
Eiwit	3,159	gram
Zout	0,034	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: 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: 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 laatst 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

