

Product naam: Klassieke lemon pie  
 Artikelnummer: D5001.1  
 Versie datum: 11-10-2016

#### Product foto



#### Productomschrijving

Bodem: Koekbodem  
 Smaak: Citroen  
 Vulling: n.v.t.  
 Afwerking: Gelei  
 Gewicht:\* Circa 115 gram

#### Ingrediëntendeclaratie

EIEREN, suiker, MELK, 12% citroen, TARWEBLOEM, plantaardige olie (raapzaad, palmpit), room (MELK), boter (MELK), maïszetmeel, geheel gehard palmpit olie, water, glucosestroop, zout, emulgatoren (E471, E433), citroenschil, invertsuikerstroop, stabilisatoren (E407, E1520), Elgeel, aroma, zuurteregelaars (E330, E332, E509), conserveermiddelen (E202, E224), natuurlijk aroma, verdikkingsmiddelen (E440), gemodificeerd aardappel zetmeel, natuurlijk citroenaroma.

#### Voedingswaarden per 100 gram

Energie	1066	kJ
Energie	254	kcal
Vet	14,90	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	9,760	gram
Koolhydraten	26,60	gram
Waarvan suikers	23,60	gram
Eiwit	3,768	gram
Zout	0,112	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

## Allergenen

vervolg

- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| - 085 - Pecannoten    | - 086 - Paranoten      |
| - 087 - Pistachenoten | - 088 - Macademannoten |
| - 090 - Selderij      | - 100 - Mosterd        |
| - 110 - Sesam         | - 120 - Sulfit         |
| - 130 - Lupine        | - 140 - Weekdieren     |

## Verpakkingsgegevens

Verpakkingsvorm: Doos golfkarton wit

Aantal in doos: 20 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 ontleend.

## Bedrijfsinformatie

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