

Product naam: Chocolade pie
 Artikelnummer: D5002.1
 Versie datum: 11-10-2016

Product foto



Productomschrijving

Bodem: Chocolade koekbodem
 Smaak: Pure chocolade
 Vulling: n.v.t.
 Afwerking: Gelei
 Gewicht:* Circa 100 gram

Ingrediëntendeclaratie

27% chocolade puur (cacaomassa, suiker, emulgator: E322 (SOJA), cacaoboter, vanille extract), MELK, EIEREN, TARWEBLOEM, suiker, plantaardige olie (palmpit, raapzaad), boter (MELK), room (MELK), water, geheel gehard palmpit olie, cacaopoeder, glucosestroop, zout, citroenschil, invertsuikerstroop, emulgatoren (E433, E471), 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	1234	kJ
Energie	295	kcal
Vet	22,10	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	14,20	gram
Koolhydraten	17,50	gram
Waarvan suikers	16,20	gram
Eiwit	5,456	gram
Zout	0,235	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

Allergenen

vervolg

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| - 087 - Pistachenoten | - 088 - Macademanoten |
| - 090 - Selderij | - 100 - Mosterd |
| - 110 - Sesam | - 120 - Sulfiet |
| - 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 ontleed.

Bedrijfsinformatie

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