

Product naam: Custard & cherry pie
 Artikelnummer: D5004.1
 Versie datum: 3-3-2017

Product foto



Productomschrijving

Bodem: Koekbodem
 Smaak: Vanille custard
 Vulling: Kersen compote
 Afwerking: Nootmuskaat
 Gewicht:* Circa 94 gram

Ingrediëntendeclaratie

MELK, Elgeel, suiker, plantaardige olie (raapzaad, palmpit), 8% kersen, TARWEbloem, room (MELK), boter (MELK), geheel gehard palmpit olie, water, gemodificeerd maiszetmeel, EIEREN, kersensap concentraat, rijsmiddelen (E500, E450, E170), nootmuskaat, invertsuikerstroop, zout, conserveermiddelen (E202, E224), emulgatoren (E433, E471), voedingszuren (E330), stabilisatoren (E407, E1520), aroma, zuurteregelaars (E332, E509), citroenschil, TARWEzetmeel, verdikkingsmiddelen (E406), natuurlijk aroma, gemodificeerd aardappel zetmeel, natuurlijk citroenaroma.

Voedingswaarden per 100 gram

Energie	1411	kJ
Energie	338	kcal
Vet	25,10	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	16,50	gram
Koolhydraten	23,60	gram
Waarvan suikers	17,00	gram
Eiwit	4,557	gram
Zout	0,243	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 ontleed.

Bedrijfsinformatie

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