

Product naam: Creme brulee  
 Artikelnummer: D6004.1  
 Versie datum: 30-1-2017

#### Product foto



#### Productomschrijving

Bodem: Koekbodem  
 Smaak: Vanille & witte chocolade creme brulee  
 Vulling: n.v.t.  
 Afwerking: n.v.t.  
 Gewicht:\* Circa 138 gram

#### Ingrediëntendeclaratie

suiker, MELK, 17% witte chocolade (suiker, cacaoboter, MELKpoeder, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijke vanille aroma), plantaardige olie (raapzaad, palmpit, palm ), EIEREN, room (MELK), Elgeel, geheel gehard palmpit olie, TARWEbloem, boter (MELK), glucosestroop, dextrose, emulgatoren (E322 (SOJA), E433, E471), vanille suiker, MELKpoeder, rijsmiddelen (E500, E450, E170), stabilisatoren (E407, E1520), aroma, invertsuikerstroop, conserveermiddelen (E202, E224), voedingszuren (E330), zout, citroenschil, TARWEzetmeel, gemodificeerd aardappel zetmeel, natuurlijk citroenaroma, water.

#### Voedingswaarden per 100 gram

Energie	1628	kJ
Energie	389	kcal
Vet	24,70	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	16,10	gram
Koolhydraten	37,90	gram
Waarvan suikers	34,90	gram
Eiwit	3,972	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

## 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: 13 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: n.v.t.  
Gebruiksadvies: Na ontdooien op bord plaatsen en bestrooien met bijgeleverde brandsuiker.  
Kort afbranden tot de suiker gekarameliseerd is.

## 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

