

Product naam: Moulleux - chocolade
 Artikelnummer: D6007.1
 Versie datum: 21-3-2017

Product foto



Productomschrijving

Bodem: n.v.t.
 Smaak: Pure chocolade
 Vulling: n.v.t.
 Afwerking: n.v.t.
 Gewicht:* Circa 95 gram

Ingrediëntendeclaratie

boter (MELK), 26% chocolade puur (cacaomassa, suiker, emulgator: E322 (SOJA), cacaoboter, vanille extract), EIEREN, suiker, MELK, TARWEbloem.

Voedingswaarden per 100 gram

Energie	1842	kJ
Energie	443	kcal
Vet	33,20	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	20,80	gram
Koolhydraten	28,70	gram
Waarvan suikers	25,30	gram
Eiwit	5,755	gram
Zout	0,147	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 - Sulfit |
| - 130 - Lupine | - 140 - Weekdieren |

Verpakkingsgegevens

Verpakkingsvorm: Doos golfkarton wit
Aantal in doos: 30 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:	Direct uit de vriezer in de oven verwarmen op 180°C voor 10 minuten. Daarna lossen op het bord en niet meer verplaatsen.

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