

Product naam: Chocolade & noten parfait
 Artikelnummer: P1002
 Versie datum: 3-3-2017

Product foto



Productomschrijving

Bodem: Kapsel
 Smaak: Chocolade parfait
 Vulling: Gebranden hazelnoten & chocolade
 Afwerking: Cacao
 Gewicht:* Circa 72 gram

Ingrediëntendeclaratie

MELK, suiker, 20% chocolade puur (cacaomassa, kristalsuiker, emulgator: E322 (SOJA), cacaoboter, boterolie (MELK), vanille extract), Elgeel, 6% HAZELNOTEN, plantaardige olie (raapzaad, palmpit), room (MELK), EIEREN, geheel gehard palmpit olie, cacaopoeder, dextrose, TARWEBloem, water, TARWEzetmeel, emulgatoren (E471, E475, E477, E472b, E433), voedingszuren (E330, E450), conserveermiddelen (E202, E224), wei-eiwit (MELK), plantaardig vet (palm geheel gehard), aroma, stabilisatoren (E407, E1520), citroenschil, kleurstoffen (E160a), zuurteregelaars (E500), verdikkingsmiddelen (E415), glucosestroop, gemodificeerd aardappel zetmeel, natuurlijk citroenaroma.

Voedingswaarden per 100 gram

Energie	1559	kJ
Energie	372	kcal
Vet	23,70	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	12,70	gram
Koolhydraten	32,90	gram
Waarvan suikers	30,30	gram
Eiwit	5,700	gram
Zout	0,200	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
-	087 - Pistachenoten	-	088 - Macademianoten
-	090 - Selderij	-	100 - Mosterd
-	110 - Sesam	-	120 - Sulfiet
-	130 - Lupine	-	140 - Weekdieren

Verpakkingsgegevens

Verpakkingsvorm: Doos golfkarton wit
Aantal in doos: 22 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: nvt
Gebruiksadvies: Direct vanuit de vriezer serveren
Verwijder de plastic folie

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 grondstofvariaties, 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