

Product naam: Passievruchten mousse met bosvruchten  
 Artikelnummer: D2005.1  
 Versie datum: 14-11-2016

#### Product foto



#### Productomschrijving

Bodem: Kapsel  
 Smaak: Passievruchten mousse  
 Vulling: n.v.t.  
 Afwerking: Passievruchten spiegel met bosvruchten mix  
 Gewicht:\* Circa 54 gram

#### Ingrediëntendeclaratie

suiker, 16% passievruchten, 14% Bosvruchten (zwarte bessen, rode bessen, bramen, frambozen, wilde bosbessen, aardbeien), water, yoghurt (MELK), MELK, EIWIT, plantaardige olie (raapzaad, palmpit), EIEREN, room (MELK), glucosestroop, geheel gehard palmpit olie, TARWEBLOEM, gelatine, TARWEZETMEEL, emulgatoren (E471, E472b, E475, E477, E433), wei-eiwit (MELK), zuurteregelaars (E330, E509, E332, E331, E500), aardappelzetmeel, stabilisatoren (E422, E407), verdikkingsmiddelen (E440, E415, E412), aroma, conserveermiddelen (E202, E211), Geeel, natuurlijk aroma, kleurstoffen (E102, E160a, E124, E110, E122), voedingszuren (E450).

#### Voedingswaarden per 100 gram

Energie	617	kJ
Energie	147	kcal
Vet	6,667	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	4,735	gram
Koolhydraten	19,20	gram
Waarvan suikers	16,70	gram
Eiwit	2,599	gram
Zout	0,110	gram

#### Allergenen

+	010 - Gluten	+	011 - Tarwe
-	012 - Rogge	-	013 - Gerst
-	014 - Haver	-	015 - Spelt
-	016 - Kamut	-	020 - Schaaldieren

## Allergenen

vervolg

+	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: 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

