

Product naam: Banoffee mousse
 Artikelnummer: D2007.1
 Versie datum: 6-3-2017

Product foto



Productomschrijving

Bodem: Kapsel rondje
 Smaak: Bananen mousse
 Vulling: Banaan & caramel
 Afwerking: Spiegel & caramel
 Gewicht:* Circa 84 gram

Ingrediëntendeclaratie

31% banaan, suiker, yoghurt (MELK), EIWIT, water, glucosestroop, MELK, EIEREN, plantaardige olie (raapzaad, palmpit), gelatine, room (MELK), TARWEBloem, cacaoboter, MELKpoeder, geheel gehard palmpit olie, TARWEzetmeel, emulgatoren (E471, E477, E472b, E475, E322 (SOJA), E433), zuurteregelaars (E330, E331, E500), cacaomassa, antioxidanten (E300), aardappelzetmeel, lactose (MELK), weipoeder (MELK), wei-eiwit (MELK), geleermiddelen (E440), verdikkingsmiddelen (E415, E412), conserveermiddelen (E223 (SULFIET), E202), aroma, natuurlijk vanille aroma, stabilisatoren (E407), Elgeel, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijke vanille aroma, voedingszuren (E450), kleurstoffen (E160a)

Voedingswaarden per 100 gram

Energie	740	kJ
Energie	175	kcal
Vet	2,633	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	1,736	gram
Koolhydraten	36,30	gram
Waarvan suikers	33,60	gram
Eiwit	3,187	gram
Zout	0,119	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: 2 dagen
Gebruiksadvies: Verwijder voor het ontdooien de plastic folie
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 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