

Product naam: Strawberry daiquiri
 Artikelnummer: D4005.1
 Versie datum: 6-3-2017

Product foto



Productomschrijving

Bodem: Gepofte rijst met chocolade
 Smaak: Aardbei
 Vulling: Strawberry daiquiri cocktail
 Afwerking: Aardbeien gelei, pistache, goudpoeder
 Gewicht:* Circa 97 gram

Ingrediëntendeclaratie

23% aardbeien, suiker, yoghurt (MELK), MELK, water, glucosestroop, EIWIT, plantaardige olie (palmpit, raapzaad), room (MELK), aardbeien sap, 2% rum esprit (50% alc.), gemodificeerd zetmeel, geheel gehard palmpit olie, gelatine, kristalsuiker, PISTACHE NOTEN, MELKpoeder, cacao boter, balsamico azijn (wijn azijn (SULFIET), gekookt druivenmost, kleurstof: E150d), stabilisatoren (E555, E422, E407, E406), gepofte rijst, kleurstoffen (E171, E120, E172, E124, E102, E122), cacao massa, zuurteregelaars (E330, E331, E332, E509), aardappelzetmeel, verdikkingsmiddelen (E440, E412, E415), emulgatoren (E433, E471), aroma, conserveermiddelen (E202, E211), peper, Elgeel, natuurlijk aroma, natuurlijke vanille aroma, emulgator: E322 (SOJA).

Voedingswaarden per 100 gram

Energie	742	kJ
Energie	314	kcal
Vet	7,360	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	5,141	gram
Koolhydraten	30,00	gram
Waarvan suikers	27,00	gram
Eiwit	2,546	gram
Zout	0,058	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

Allergenen

vervolg

+	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 - Sulfit
-	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: n.v.t.
Gebruiksadvies: Direct op het bord ontdooien (+/- 2 uur) & direct serveren vanwege vloeibare kern.

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

