

## Speculoos bavarois

### Product informatie

**Artikelnummer** 21735**FKB code** B298

#### Verkoopsomschrijving

Diepgevroren rechthoekige patisserie, mousses met speculoosstukjes (53,5%) en een krokante laag pralinéchocolade met speculoosstukjes (22,1%) tussen een amandelbiscuit (8,3%) en een lepelbiscuit (8,3%) doordrenkt met instantkoffie (7,4%), afgewerkt met speculoosstukjes (0,4%), klaar voor consumptie.

#### Ingrediëntenlijst

suiker; magere MELK; water; plantaardige oliën en vetten (palm, kokos, koolzaad); bloem: TARWE, SOJA; HAZELNOTEN; room (MELK); cacao boter; Elgeel; glucosestroop; volle MELKpoeder; AMANDELpoeder; cacaomassa; EI-eiwit; invertsuikerstroop; gelatine; kandijsuikerstroop; stabilisatoren: sorbitol, E418; instantkoffie (0,2%); emulgatoren: SOJALecithine, E433, E471; rijsmiddel: E500ii; zout; kaneel.  
Geproduceerd in een fabriek waar schaalvruchten worden verwerkt.

#### Algemene informatie

Vegetarisch: Nee  
Veganistisch: Nee  
Goederencode: 19059090

#### Product afmetingen

Gewicht: 700 g  
Afmetingen: 360 x 80 x 40 mm

#### Additieven

E471 : mono-en diglyceriden van vetzuren  
E433: polysorbaat 80  
E418: gellan gom  
E420: sorbitol  
E322: sojalecithine  
E500ii: natriumwaterstofcarbonaat

#### Microbiologische informatie

Totaal kiemgetal: < 100.000 cfu/g  
E. coli: < 10 cfu/g  
S. aureus: < 100 cfu/g  
Salmonella: afwezig/25 g  
L. monocytogenes\*: afwezig/25g

\* Streefdoel Vandemoortele

## Speculoos bavaois

### Nutritionele informatie

| Parameter           | per 100 g | ADH (1) | per portie* | GDA (2) |
|---------------------|-----------|---------|-------------|---------|
| Energie             | 354 kcal  | 18%     | kcal        | %       |
| Energie             | 1482 kJ   |         | kJ          |         |
| Vetten              | 21g       | 30%     | g           | %       |
| Verzadigde vetzuren | 10g       | 51%     | g           | %       |
| Koolhydraten        | 37g       | 14%     | g           | %       |
| Suikers             | 29g       | 32%     | g           | %       |
| Eiwitten            | 4.6g      | 9%      | g           | %       |
| Zout                | 0.19g     | 3%      | g           | %       |

\*1 portie = ... g

### Allergenen informatie

|  |     |
|--|-----|
| Glutenbevattende granen en producten op basis daarvan                              | Ja  |
| Schaaldieren en producten op basis daarvan   | Nee |
| Eieren en producten op basis daarvan   | Ja  |
| Vis en producten op basis daarvan  | Nee |
| Aardnoten en producten op basis daarvan  | Nee |
| Soja en producten op basis daarvan   | Ja  |
| Melk en producten op basis daarvan   | Ja  |
| Schaalvruchten en producten op basis daarvan                                       | Ja  |
| Selderij en producten op basis daarvan   | Nee |
| Mosterd en producten op basis daarvan  | Nee |
| Sesamzaad en producten op basis daarvan  | Nee |
| Zwavel dioxide en sulfieten (>10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub> ) | Nee |
| Lupine en producten op basis daarvan   | Nee |
| Weekdieren en producten op basis daarvan   | Nee |

*Geproduceerd in een fabriek waar schaalvruchten worden verwerkt.*

## Speculoos bavaois

### Verpakkingsinformatie

#### Verpakkingsdetails

##### Binnen verpakking

goudkarton  
bedrukte balkdoos



##### Buiten verpakking

Mastercarton (golfkarton)  
Tape (kunststof PE)  
voorbedrukt Label (papier)



Stuks/doos 6

doos

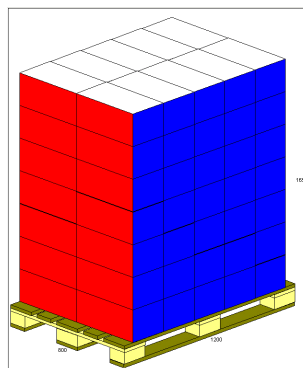
EAN 5413476916532  
netto gewicht 4,2kg  
lengte x breedte x hoogte (m) 0,400 x 0,214 x 0,216m

#### Palletisatie

##### Palletisatie

Europellet (hout)  
Tussenlegger (golfkarton)  
Stretchfilm (kunststof PE)  
Vel pallet (papier)

Aantal doos/laag: 10  
Aantal laag/pallet: 7  
Aantal doos/pallet: 70  
Totaal netto gewicht pallet 294 kg  
Totaal bruto gewicht pallet 378,7 kg  
Lengte x breedte x hoogte (m) 1.200 x 0.800 x 1,657m



## Speculoos bavarois

### Behandelingsinformatie

#### Opslagcondities

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Bewaartemperatuur:         | max. -18°C  |
| Houdbaarheid:              | 12 maanden  |
| Houdbaarheid na ontdooien: | 2 dagen na ontdooiing bij een temperatuur van max 7°C |

#### Gebruiksaanwijzing

Gedurende 3 à 4 uur in de koelkast laten ontdooien en koel serveren.

**NA ONTDOOIING NIET OPNIEUW INVRIEZEN.**

### Algemene informatie

#### Certificaten

IFS Higher level  
BRC  
Toelatingsnr. 2.098.700.809

#### GGO Beleid

De groep Vandemoortele houdt zich aan de Europese verordening EC/2003/1829 en EC/2003/1830 betreffende GGO's.

#### Contaminanten

De groep Vandemoortele houdt zich aan de Europese wetgeving betreffende contaminanten, geldig op moment van uitgifte van dit document.

#### Disclaimer

De data zijn correct, volgens de gegevens waarover wij beschikken op moment van uitgifte van dit document. Alle vermelde waarden in dit document zijn gemiddelde waarden, gebaseerd op berekeningen. De fotos zijn enkel indicatief en lichte afwijkingen tov de realiteit zijn mogelijk. De gebruiksaanwijzing is enkel ter informatie weergegeven. Vandemoortele kan niet aansprakelijk gesteld worden voor een verkeerde toepassing van de gebruiksaanwijzing gezien dit buiten ons controlegebied valt.

#### Afkortingen

- (1) ADH = Aanbevolen dagelijkse hoeveelheid (per 100g)
- (2) GDA = Dagelijkse Voedingsrichtlijn (per stuk)