

Productinformatie

Algemene informatie

artikelnummer	90068
artikelnaam	Mini soes met gele room - DV – RSPO/SG
inhoud	120
EAN-Code	8710972900681
RSPO certificaatnummer	CU-RSPO SCC-822129
Intrastat code	19059070
ingrediënten	

Crème pâtissière 83% : Water, suiker, volle melkpoeder, gemodificeerd zetmeel, palm vet, verdikkingsmiddelen (E460i, E466), kleurstof (E160a), geleermiddel (E407), smaakstoffen

Soes : Eieren, tarwebloem, geconcentreerde boter (melk), suiker, zout, rijsmiddel (E450i, E500ii, tarwebloem)

Gewicht en productafmetingen circa:

gewicht	35	gram per stuk
hoogte	38	millimeter
diameter	54	millimeter

Voedingswaarde (berekend) per 100 gram circa:

energie	765	kJoule
	181	kcal
vetten	6,5	gram
waarvan verzadigd	3,7	gram
waarvan enkelvoudig onverzadigd	-	gram
waarvan meervoudig onverzadigd	-	gram
waarvan cholesterol	-	milligram
waarvan transvet	-	gram
koolhydraten	27	gram
waarvan suikers	18	gram
waarvan zetmeel	-	gram
waarvan polyolen	-	gram
voedingsvezel	-	gram
eiwitten	3,8	gram
zout	0,27	gram
vocht	-	gram

Logistieke informatie

Verpakking

Soort verpakking	doos
Afmeting verpakkingseenheid	
lengte	39,0 centimeter
breedte	29,0 centimeter
hoogte	14,8 centimeter
netto gewicht circa.	4200 gram
bruto gewicht circa.	4486 gram
gewicht verpakking circa	286 gram

Pallet

dozen per pallet	88
lagen per pallet	11
dozen per laag	8
pallet-soort	euro
pallet-maat	80 x 120 cm

Metaaldetectie:

ja

Overige gegevens:

opslag	diepvries: -18°C, na ontdooien niet opnieuw invriezen
houdbaarheid	9 maanden
ontdooitijd	5 à 6 uur bij 5°C

Productinformatie

Microbiologische kenmerken (maximal kve/gram):

	<i>Doel</i>	<i>Tolerantie</i>	<i>Einde houdbaarheid</i>
totaal kiemgetal	3.000	30.000	3.000.000
melkzuurbacteriën	300	3.000	30.000.000
gisten	300	3.000	300.000
schimmels	300	3.000	niet visueel
e. coli	< 10	< 50	< 50
coagulase positieve staphylococci	300	3.000	3.000
sulfiet reducerende clostridia	300	3.000	300.000
bacillus cereus	300	3.000	100.000
salmonella	afw in 25 g	afw in 25 g	afw in 25 g
listeria monocytogenes	afw in 25 g	afw in 25 g	afw in 25 g

Allergenen

Allergeneninformatie volgens bijlage III van richtlijn 2007/68/EG:

+ = aanwezig

- = afwezig

- + glutenbevattende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut
- schaaldieren
- + eieren
- vis
- pinda
- soja
- + melk (inclusief lactose)
- noten: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten
- selderij
- mosterd
- sesamzaad
- zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 ppm uitgedrukt als SO₂
- lupine
- weekdieren

Geproduceerd in een bedrijf waar kruisbesmetting mogelijk is met: soja, schaalvruchten

Voedingsgeschiktheidsverklaring:

De gebruikte primaire verpakking is conform met alle geldende Belgische en Europese wetgeving – VO 1935/2004 + VO 10/2011

Verontreinigingen:

Grondstoffen zijn gegarandeerd voedingsgeschikt en conform met de geldende wetgeving:

Mycotoxines – VO 1881/2006

Zware Metalen – VO 1881/2006

Pesticiden residuen – VO 396/2005

Ionisatie:

Gebaseerd op verklaringen van onze leveranciers, is dit product en zijn de ingrediënten van dit product niet behandeld met enige vorm van bestraling / ionisatie.

GMO verklaring:

Dit product bevat geen GMO afkomstige ingrediënten – VO 1829/2003 + VO 1830/2003.

Productinformatie

Leveranciersgegevens:

leverancier	Smilde Bakery N.V.
adres/ postcode/ plaats	Penninckstraat 2A/ 8840 Oostnieuwkerke/ België
telefoon	+32 (0) 51 48 00 80
e-mail/ website	s.vandooren@smildebakery.be / www.smildebakery.be

Autorisatie:

Quality Assurance	
printdatum:	24-02-2022

Deze specificatie, die u ter informatie wordt verstrekt, is door ons zo nauwkeurig mogelijk opgesteld, uitgaande van onze kennis en ervaring op het moment van opstelling en uitgave. Aspecten zoals grondstofvariëaties, verkrijgbaarheid en wetgeving kunnen van invloed zijn op de samenstelling. Wij behouden ons dan ook als producent het recht voor de productsamenstelling en daarmee ook de specificatie, te wijzigen. In dit kader verdient het de aanbeveling om, indien de samenstelling van ons product uitgangspunt vormt voor een belangrijke beslissing met betrekking tot verdere verwerking, contact met ons op te nemen omtrent de laatste geldende specificatie.

