

## Productinformatie

### Algemene informatie

artikelnummer	90089
artikelnaam	Mini zwaantje RSPO/MB - DV
inhoud	35
EAN-Code	8710972900896
RSPO Certificaatnummer	CU-RSPO SCC-822129
Intrastat code	19059070
ingrediënten	

**Banketbakkersroom** : water, suiker, magere MELKpoeder, gemodificeerd zetmeel, plantaardige olie (palm SG), verdikkingsmiddel (cellulose, natriumcarboxymethylcellulose), kleurstof (beta caroteen: E160a(ii)), geleermiddel (carageen: E407), aroma

**Melkmix** : magere MELK, plantaardige olie (palmpit, palm RSPO/SG), suiker, EIGEEL van scharreleieren, emulgatoren: E433, E471, aroma, stabilisator: E407, kleurstof: E160a(i)

**Soes** : EI, TARWEBloem (GLUTEN), geconcentreerde boter (MELK), suiker, zout, rijsmiddelen: E450, E500 (ii)

**Ananas** : stukjes ananas, ananassap

**Kopje chocolade** : cacaomassa, suiker, cacao boter, emulgator : lecithine (SOJA), natuurlijk vanille

### Gewicht en productafmetingen circa:

gewicht	25	gram per stuk
diameter	50	millimeter

### Voedingswaarde (berekend) per 100 gram circa:

energie	1103,88	kJoule
	263,88	kcal
vetten	16,17	gram
waarvan verzadigd	10,28	gram
waarvan enkelvoudig onverzadigd	2,10	gram
waarvan meervoudig onverzadigd	0,55	gram
koolhydraten	24,87	gram
waarvan suikers	16,78	gram
voedingsvezel	0,76	gram
eiwitten	4,20	gram
zout	0,31	gram

### Logistieke informatie

#### Verpakking

Soort verpakking	doos
Afmeting verpakkingseenheid	
lengte	40 centimeter
breedte	30 centimeter
hoogte	10 centimeter
netto gewicht circa.	882 gram
bruto gewicht circa.	1.176 gram
gewicht verpakking circa	294 gram

#### Pallet

dozen per pallet	98
lagen per pallet	14
dozen per laag	7
pallet-soort	euro
pallet-maat	80 x 120 cm

### Microbiologische kenmerken (maximaal kve/gram):

	AF productie (m)	AF productie (M)	Einde THT
totaal aerob kiemgetal 22°C	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>
E. Coli	10 <sup>1</sup>	10 <sup>1</sup>	10 <sup>1</sup>
Enterobacteriaceae	10 <sup>1</sup>	10 <sup>2</sup>	NVT
Gisten	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
Schimmels	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	geen schimmel
Listeria monocytogenes	Afw. In 25g	Afw. In 25g	10 <sup>2</sup>
salmonella	Afw. In 25g	Afw. In 25g	Afw. In 25g
bacillus cereus	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>

## Productinformatie

### Metaaldetectie:

Ferro	1,8	millimeter
Non-ferro	1,8	millimeter
RVS	2,0	millimeter

### Overige gegevens:

opslag	diepvries: -18°C, na ontdooien niet opnieuw invriezen
Houdbaarheid na productie	365 dagen
ontdooitijd	8 uur in de koeling <7°C
houdbaarheid na ontdooiing bij bewaring in koeling	3 dagen

### 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
- lupine
- weekdieren
- + cacao

Geproduceerd in een bedrijf waar kruisbesmetting mogelijk is met: -

Naar beste weten en gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers verklaren wij hierbij dat er geen gebruik gemaakt is van bestraalde grondstoffen en ook eindproducten van Smilde Bakery niet worden bestraald.

Dit product is vrij van genetisch gemanipuleerde bestanddelen of ingrediënten geproduceerd met behulp van genetisch gemanipuleerde bestanddelen. Hierdoor behoeven de producten geen declaratie in het kader van de EG verordeningen 1829/2003 en 1830/2003.

### Leveranciersgegevens:

leverancier	Smilde Bakery N.V.
adres/ postcode/ plaats	Penninckstraat 2A/ 8840 Oostnieuwkerke/ België
telefoon	+32 (0) 51 48 00 80
e-mail/ website	<a href="mailto:vandooren@smildebakery.be">vandooren@smildebakery.be</a> / <a href="http://www.smildebakery.be">www.smildebakery.be</a>

printdatum: 10-05-2022

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 laatst geldende specificatie.