

## Productinformatie

### Algemene informatie

artikelnummer	90097
artikelnaam	Mini dessertberliner met gele room RSPO/MB - DV
inhoud	70
EAN-Code	8710972900971
RSPO Certificaatnummer	CU-RSPO SCC-822129
Intrastat code	19059070
ingrediënten	

**Dessertberliner** : TARWEbloem, plantaardige olie (koolzaad, palm SG), water, scharrelEI, suiker, BOTER, TARWEgluten, gist, zout, emulgator: E471, TARWEmout, kleurstof: E160a, antioxidant: E300

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

**Suikersneeuw** : suiker, plantaardige oliën (1,5% palm, 4,5% palmpit SG, TARWEzetmeel)

### Gewicht en productafmetingen circa:

gewicht	28,4	gram per stuk
diameter	55	millimeter

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

energie	1195,85	kJoule
	285,24	kcal
vetten	13,01	gram
waarvan verzadigd	5,13	gram
waarvan enkelvoudig onverzadigd	0,39	gram
waarvan meervoudig onverzadigd	0,24	gram
waarvan transvet	0,01	gram
koolhydraten	36,54	gram
waarvan suikers	18,17	gram
voedingsvezel	0,27	gram
eiwitten	4,84	gram
zout	0,53	gram

### Logistieke informatie

#### Verpakking

	doos	Pallet	
Soort verpakking		dozen per pallet	98
Afmeting verpakkingseenheid		lagen per pallet	14
lengte	40	dozen per laag	7
breedte	30	pallet-soort	euro
hoogte	10	pallet-maat	80 x 120 cm
netto gewicht circa.	1.988		
bruto gewicht circa.	2.676		
gewicht verpakking circa	688		

### 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: cacao

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:s.vandooren@smildebakery.be">s.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.