

# Productspecificatie

Patisserie Unique New Business B.V.  
T: 085-8771044  
E: info@patisserieunique.nl  
W: www.patisserieunique.nl



# Productkenmerken

Artikelnummer	8430
Productnaam	Eclair banketbakkersroom
EAN	8718026244033

<b>Productomschrijving</b>
Lange soes gevuld met de echte verse banketbakkersroom



## Ingrediënten declaratie

BANKETBAKKERSROOM: water, suiker, **magere melkpoeder**, gemodificeerd zetmeel(E1442), palmolie, verdikkingsmiddelen (E460, E466), kleurstof (caroteen), geleermiddel (carrageen), aroma, TOPPING: melkchocolade(suiker, cacaoboter, volle **melkpoeder**, cacaomassa, emulgator (**sojalecithine**), natuurlijk vanille aroma), plantaardige **room**(magere **melk**, plantaardige olien (palmpit, palm, raapzaad), suiker, geheel geharde olie (palmpit), dextrose, **eigeel**, emulgator (E435), aroma, stabilisator (carrageen), kleurstof(caroteen)), glucosestroop, **boter**, ECLAIR: **eieren**, **tarwebloem**, palmolie, zout, rijsmiddelen (E450, natriumcarbonaat), stabilisator (sorbitol), bakpoeder(rijsmiddelen (E450, natriumcarbonaten), **tarwebloem**)

## Ingrediënten in tabel

BANKETBAKKERSROOM:	71%
water	
suiker	
<b>magere melkpoeder</b>	
gemodificeerd zetmeel(E1442)	
palmolie	
verdikkingsmiddelen (E460, E466)	
kleurstof (caroteen)	
geleermiddel (carrageen)	
aroma	
TOPPING:	16%
melkchocolade(suiker, cacaoboter, volle <b>melkpoeder</b> , cacaomassa, emulgator ( <b>sojalecithine</b> ), natuurlijk vanille aroma)	
plantaardige <b>room</b> (magere <b>melk</b> , plantaardige olien (palmpit, palm, raapzaad), suiker, geheel geharde olie (palmpit), dextrose, <b>eigeel</b> , emulgator (E435), aroma, stabilisator (carrageen), kleurstof(caroteen))	
glucosestroop	
<b>boter</b>	
ECLAIR:	13%
<b>eieren</b>	

<b>tarwebloem</b>	
palmolie	
zout	
rijsmiddelen (E450, natriumcarbonaat)	
stabilisator (sorbitol)	
bakpoeder(rijsmiddelen (E450, natriumcarbonaten), <b>tarwebloem</b> )	

<b>Specifieke productkenmerken</b>	
Geur	soes
Kleur	bruin geel
Smaak	chocolade en room
Textuur	vast
Afmetingen	16 x 5 cm, hoog 4 cm, 100 gram

*E-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen.*

*Van toepassing zijnde wetgeving: Verordening EG 1169/2011 betreffende verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.*

<b>GMO</b>	
Producten zijn doorstraald?	Nee
Producten zijn <b>niet</b> GMO?	Ja
Noodzaak om te etiketteren conform verordening (EG) 1830/2003?	Nee
Noodzaak om te etiketteren conform verordening (EG) 1829/2003?	Nee

<b>Voedingswaarde met energie</b>		
Vetten	11	gr / 100 gr
Verzadigde vetten	6,2	gr / 100 gr
Onverzadigde vetten	0	gr / 100 gr
Enkelvoudig onverzadigde vetten	3,2	gr / 100 gr
Meervoudig onverzadigde vetten	1,4	gr / 100 gr
Koolhydraten	28	gr / 100 gr
Suikers	21	gr / 100 gr
Zetmeel	7	gr / 100 gr
Eiwitten	3	gr / 100 gr
	<b>Energiewaarde</b>	<b>960</b>
		<b>KJ</b>
		<b>228</b>
		<b>Kcal</b>

*De informatie in deze tabel moet worden gezien als de beste benadering van de wettelijke waarden. Elk voedingsmiddel is onderhevig aan variaties in de samenstelling. Deze kunnen door diverse oorzaken ontstaan. De data hierboven is afkomstig van onze leveranciers of uit de literatuur, geanalyseerd of berekend.*

<b>Voedingswaarde zonder energie</b>		
Zout	0,21	gr / 100 gr

### **Verpakkingsgegevens**

<i>Verpakking HE (Handelseenheid)</i>	
Artikelcode of EAN	8718026244033
Omschrijving verpakking	doos
Inhoud (stuks)	48
Inhoud (netto gewicht)	4,8 kg
Afmeting verpakking(BxDxH)	600 x 400 x 140 mm
Gewicht lege verpakking	1,08 kg
Bruto gewicht totaal	5,88 kg

<i>Palletgegevens</i>	
Aantal per laag	4
Aantal lagen	11
Totaal aantal per pallet	44
Afmeting pallet (lengte x breedte)	120 x 80 cm
Maximale hoogte (gestapeld)	160.00

<b>Microbiologische normen</b>	
Algemeen kiemgetal	max 100.000 kve/g product
Enterobacteriaceae	max 100 kve/g product
Staphylococcus aureus	max 100 kve/g product
Gisten en schimmels	max 1.000 kve/g product
Salmonella	Afwezig in 25 kve/g product

<b>Opslag en transportcondities</b>	
Opslagconditie	Diepvriesproduct. Bewaren bij -18°C
Bewaartemperatuur	Diepvries ten hoogste -18 °C
Houdbaarheid	Na productie 9 maanden houdbaar bij -18°C
Distributiecondities	-18°C
Bewaarcondities gebruiker	Maximaal 3 dagen houdbaar in de koeling bij een temperatuur van max. 7°C

*24 Uur in een koeling plaatsen van maximaal 7°C.*

*Na ontdooien niet opnieuw invriezen.*

# Allergeen declaratie conform 1169/2011

M = Recept Met

Z = Recept Zonder

O = Onbekend

K = Kan bevatten

Wettelijke allergenen		
1.1	Tarwe	M
1.2	Rogge	Z
1.3	Gerst	Z
1.4	Haver	Z
1.5	Spelt	Z
1.6	Kamut	Z
1.7	Gluten	M
2.0	Schaaldieren	Z
3.0	Ei	M
4.0	Vis	Z
5.0	Pinda's	Z
6.0	Soja	M
7.0	Melk	M
8.1	Amandelen	K
8.2	Hazelnoten	Z
8.3	Walnoten	Z
8.4	Cashewnoten	Z
8.5	Pecannoten	Z
8.6	Paranoten	Z
8.7	Pistachenoten	Z
8.8	Macadamianoten	Z
8.9	Noten	K
9.0	Selderij	Z
10.0	Mosterd	Z
11.0	Sesam	Z
12.0	Zwavel dioxide en sulfieten (E220 t/m E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	Z
13.0	Lupine	Z
14.0	Weekdieren	Z

Additionele allergenen		
20.0	Lactose	M
21.0	Cacao	M
22.0	Glutamaat (E620 t/m E625)	Z
23.0	Kippenvlees	Z
24.0	Koriander	Z
25.0	Mais	M
26.0	Peulvruchten	Z
27.0	Rundvlees	Z
28.0	Varkensvlees	Z
29.0	Wortel	Z

# GMO Verklaring

8718026244033

Eclair banketbakkersroom

Op 22 september 2003 werd de Verordening (EG) Nr. 1829/2003 betreffende de autorisatie van GMO's voor voedingsmiddelen en voedermiddelen en Verordening (EG) Nr. 1830/2003 betreffende de traceerbaarheid en declaratie van GMO's in de keten aangenomen.

Met betrekking tot deze verordening kunnen wij u het volgende verklaren over het bovenstaande product:

Producten zijn doorstraald?	Nee
Producten zijn <b>niet</b> GMO?	Ja
Noodzaak om te etiketteren conform verordening (EG) 1830/2003?	Nee
Noodzaak om te etiketteren conform verordening (EG) 1829/2003?	Nee

Afgifte	
Datum: 18-02-2020  Datum laatste wijziging: 03-02-2020	Handtekening: 