

Productspecificatie

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



Productkenmerken

Artikelnummer	2354
Productnaam	Art Deco Petit Fours
EAN	8718026244118



Productomschrijving

Mini botercreme gebakjes op sabl

Ingrediënten declaratie

marsepein, suiker, **amandelen**, emulgatoren (sorbitol, E466), glucose (**tarwe**), invertase, witte chocolade, cacao (magere), volle **melkpoeder**, emulgator (**sojalecithine**), natuurlijke aroma (vanille), melkerijboter, **tarwebloem** [**tarwebloem**, alfa-amylase (**tarwe**), meelverbeteraar (E300)], pomo **creme**, suiker (biet, riet), water, **kippenei**-eiwit, emulgator (sorbitol), **melk** chocolade, cacaomassa, transfer, plantaardig vet (palm), kleurstof (E122), banketbakkersboter (**boter**, kleurstof (caroteen)), amandelpasta, invertsuikersiroop, sorbitol, ethanol, heel **kippenei**, conserveermiddel(E202), amandelpoeder, chocoladeparels wit, **magere melkpoeder**, **weipoeder**, krokante **granen**, **tarwemoutmeel**, zout, **tarwezetmeel**, **tarwemeel**, cacaoboter, boterkaramel (suiker, glucose, **boter**), glansmiddel (Arabische gom), gemodificeerd zetmeel, plantaardig vet (kokosnoot), cranberries, veenbessen (gedroogd), plantaardige olie (zonnebloem), hazelnoot praline, **hazelnoten**, **lactose** (**melk**), plantaardige olie (geraffineerd, zonnebloem), kleurloze spiegel, kleurstoffen (E102*, E131*), vanillezaadjes, suiker (biet, riet), aardbeien, glucose-fructosestroop (mais, **tarwe**), rode bieten, gemodificeerd zetmeel (E1422 (mais), anti-oxidant (ascorbinezuur vitamine C), emulgator (glycerol), natuurlijk vanille aroma, kleurstof (E124*), conserveermiddelen (E202, E211), kleurstoffen (E102*, E110*), aroma (citroen), suiker (biet), glucose (mais, **tarwe**), voedingszuren (citroenzuur, natriumcitraten), citroen (concentraat), zeste (citrus vruchten), sinaasappelen (concentraat), emulgator (pecitinen), Cointreau concentraat, alcohol, zeste (sinaasappel), vanille pitjes, fructose siroop,)* Kan de activiteit of oplettenheid van kinderen nadelig beïnvloeden

Ingrediënten in tabel

marsepein	18.9%
suiker	
amandelen	
emulgatoren (sorbitol, E466)	
glucose (tarwe)	
invertase	
witte chocolade	18%
cacao (magere)	
volle melkpoeder	
emulgator (sojalecithine)	
natuurlijke aroma (vanille)	
melkerijboter	11.1%
tarwebloem [tarwebloem , alfa-amylase (tarwe), meelverbeteraar (E300)]	10.5%

pomo creme	9.6%
suiker (biet, riet)	
water	
kippenei -eiwit	
emulgator (sorbitol)	
melk chocolade	5.9%
cacaomassa	
transfer	4.7%
plantaardig vet (palm)	
kleurstof (E122)	
banketbakkersboter (boter , kleurstof (caroteen))	3.2%
amandelpasta	2.7%
invertsuikersiroop	
sorbitol	
ethanol	
heel kippenei	2%
conserveermiddel(E202)	
amandelpoeder	
chocoladeparels wit	
magere melkpoeder	
weipoeder	
krokante granen	
tarwemoutmeel	
zout	
tarwezetmeel	
tarwemeel	
cacaoboter	
boterkaramel (suiker, glucose, boter)	
glansmiddel (Arabische gom)	
gemodificeerd zetmeel	
plantaardig vet (kokosnoot)	
cranberries	
veenbessen (gedroogd)	
plantaardige olie (zonnebloem)	
hazelnoot praline	
hazelnoten	
lactose (melk)	
plantaardige olie (geraffineerd, zonnebloem)	
kleurloze spiegel	
kleurstoffen (E102*, E131*)	
vanillezaadjes	
suiker (biet, riet)	
aardbeien	
glucose-fructosestroop (mais, tarwe)	
rode bieten	
gemodificeerd zetmeel (E1422 (mais))	
anti-oxidant (ascorbinezuur vitamine C)	
emulgator (glycerol)	
natuurlijk vanille aroma	
kleurstof (E124*)	
conserveermiddelen (E202, E211)	
kleurstoffen (E102*, E110*)	

aroma (citroen)	
suiker (biet)	
glucose (mais, tarwe)	
voedingszuren (citroenzuur, natriumcitraten)	
citroen (concentraat)	
zeste (citrus vruchten)	
sinaasappelen (concentraat)	
emulgator (pecitinen)	
Cointreau concentraat	
alcohol	
zeste (sinaasappel)	
vanille pitjes	
fructose siroop	
)* Kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden	

Specifieke productkenmerken	
Geur	zoet
Kleur	creme tot licht bruine kleur
Smaak	zoet-amandel
Textuur	half vast
Afmetingen	36 x 36 x 25 mm, gewicht 23 gr

Voedingswaarde met energie		
Vetten	30,24	gr / 100 gr
Verzadigde vetten	18,95	gr / 100 gr
Koolhydraten	51,31	gr / 100 gr
Suikers	36,21	gr / 100 gr
Eiwitten	4,56	gr / 100 gr
Voedingsvezel	1,22	gr / 100 gr
	Energiewaarde	KJ
	510	Kcal

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.

Voedingswaarde zonder energie		
Zout	0,04	gr / 100 gr

Verpakkingsgegevens

Verpakking CE (Consumenteneenheid)	
Artikelcode of EAN	8718026244101
Omschrijving verpakking	vensterdoos
Inhoud (stuks)	200
Inhoud (netto gewicht)	1,104 kg
Afmeting verpakking(BxDxH)	370 x 275 x 40 mm
Gewicht lege verpakking	0,095 kg
Bruto gewicht totaal	1,199 kg

Verpakking HE (Handelseenheid)	
Artikelcode of EAN	8718026244118

Omschrijving verpakking	doos
Inhoud (stuks)	1
Inhoud (netto gewicht)	4,796 kg
Afmeting verpakking(BxDxH)	375 x 280 x 163 mm
Gewicht lege verpakking	0,305 kg
Bruto gewicht totaal	5,101 kg

<i>Palletgegevens</i>	
Aantal per laag	6
Aantal lagen	8
Totaal aantal per pallet	48
Afmeting pallet (lengte x breedte)	120 x 80 cm
Maximale hoogte (gestapeld)	160.00

Microbiologische normen	
Algemeen kiemgetal	max 100.000 kve/g product
Enterobacteriaceae	max 1.000 kve/g product
Staphylococcus aureus	max 500 kve/g product
Gisten en schimmels	max 5.000 kve/g product
Salmonella	Afwezig in 25 kve/g product
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 gram product

Opslag en transportcondities	
Opslagconditie	Diepvriesproduct. Bewaren bij -18°C
Bewaartemperatuur	Diepvries ten hoogste -18 °C
Houdbaarheid	Na productie 360 dagen houdbaar bij -18°C
Distributiecondities	-18°C
Bewaarcondities gebruiker	Maximaal 14 dagen houdbaar in de koeling bij een temperatuur van max. 4

10 Minuten in een koeling plaatsen van maximaal 7

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	K
6.0	Soja	M
7.0	Melk	M
8.1	Amandelen	M
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	M
9.0	Selderij	Z
10.0	Mosterd	Z
11.0	Sesam	K
12.0	Zwavedioxide en sulfieten (E220 t/m E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	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

8718026244118

Art Deco Petit Fours

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 niet GMO?	Ja
Noodzaak om te etiketteren conform verordening (EG) 1830/2003?	Nee
Noodzaak om te etiketteren conform verordening (EG) 1829/2003?	Nee

Afgifte

Datum:

12-08-2022

Datum laatste wijziging: 06-07-2022

Handtekening:

