

Productspecificatie

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



Productkenmerken



Artikelnummer	16010
Productnaam	De lekkerste appeltaart 10 punten
EAN	8718026244347

Productomschrijving

Handgemaakte appeltaart van onze ambachtelijke bakkerij.

Ingrediënten declaratie

appel, **tarwebloem**, suiker, **roomboter**, geharde plantaardige olie (palm), water, gemodificeerd zetmeel (E1422), **boterconcentraat**, aroma, **tarwezetmeel**, **scharrelei**, zout, invertsuikerstroop, **eipoeder**, kaneel, zonnebloem olie, glucosestroop, **room**, zuurteregelaars (natriumcarbonaat, citroenzuur), aardappelzetmeel, citroenschil, rijsmiddelen (E450, natriumcarbonaat, E336), **karnemelkpoeder**, emulgatoren (**sojalecithine**, E471, E472b, E477), dextrose, **weipoeder (melk)**, **boterpoeder**, verdikkingsmiddelen (xanthaangom, E466), kaliumchloride, fructose, kleurstof (caroteen), **magere melkpoeder**, **melkeiwit**, gedroogd **eiwit**, stabilisator (E1520)

Ingrediënten in tabel

appel (50%)

tarwebloem

suiker

roomboter

geharde plantaardige olie (palm)

water

gemodificeerd zetmeel (E1422)

boterconcentraat

aroma

tarwezetmeel

scharrelei

zout

invertsuikerstroop

eipoeder

kaneel

zonnebloem olie

glucosestroop

room

zuurteregelaars (natriumcarbonaat, citroenzuur)

aardappelzetmeel
citroenschil
rijsmiddelen (E450, natriumcarbonaat, E336)
karnemelkpoeder
emulgatoren (sojalecithine , E471, E472b, E477)
dextrose
weipoeder (melk)
boterpoeder
verdikkingsmiddelen (xanthaangom, E466)
kaliumchloride
fructose
kleurstof (caroteen)
magere melkpoeder
melkeiwit
gedroogd eiwit
stabilisator (E1520)

Specifieke productkenmerken	
Geur	appeltaart
Kleur	goudbruin
Smaak	appeltaart
Textuur	vast
Afmetingen	rond 26 cm, 220 gram per punt

GMO	
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

Voedingswaarde met energie		
Vetten	11,5	gr / 100 gr
Verzadigde vetten	7,5	gr / 100 gr
Onverzadigde vetten	0	gr / 100 gr
Enkelvoudig onverzadigde vetten	1,6	gr / 100 gr
Meervoudig onverzadigde vetten	0,5	gr / 100 gr
Koolhydraten	44,6	gr / 100 gr
Suikers	27,7	gr / 100 gr
Eiwitten	2,6	gr / 100 gr
Voedingsvezel	1,6	gr / 100 gr
	Energiewaarde	1224
		KJ
	293	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	0,5	gr / 100 gr

Verpakkingsgegevens		
---------------------	--	--

<i>Verpakking CE (Consumenteneenheid)</i>	
Artikelcode of EAN	8718026244330
Omschrijving verpakking	vensterdoos wit
Inhoud (stuks)	10
Inhoud (netto gewicht)	2,2 kg
Afmeting verpakking(BxDxH)	287 x 287 x 70 mm
Gewicht lege verpakking	0,55 kg
Bruto gewicht totaal	2,75 kg

<i>Verpakking HE (Handelseenheid)</i>	
Artikelcode of EAN	8718026244347
Omschrijving verpakking	omdoos wit
Inhoud (stuks)	3
Inhoud (netto gewicht)	7,2 kg
Afmeting verpakking(BxDxH)	294 x 294 x 215 mm
Gewicht lege verpakking	0,3 kg
Bruto gewicht totaal	7,5 kg

<i>Palletgegevens</i>	
Aantal per laag	8
Aantal lagen	7
Totaal aantal per pallet	56
Afmeting pallet (lengte x breedte)	120 x 80 cm
Maximale hoogte (gestapeld)	150.00
Bruto gewicht totaal	300 kg

Microbiologische normen	
Algemeen kiemgetal	max 10.000 kve/g product
Enterobacteriaceae	max 100 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 365 dagen houdbaar bij -18°C
Distributiecondities	-18°C
Bewaarcondities gebruiker	Maximaal 3 dagen houdbaar in de koeling bij een temperatuur van max. 7°C

Bij voorkeur in de koelkast en buiten de verpakking of met de doos open ontdooien, zodat het vocht weg kan. Het rustige ontdooiproces duurt minimaal 12 uur.

Ongekoeld gepresenteerd: 2 dagen houdbaar

Na ontdooiing 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	Z
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	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	Z
22.0	Glutamaat (E620 t/m E625)	Z
23.0	Kippenvlees	Z
24.0	Koriander	Z
25.0	Mais	K
26.0	Peulvruchten	Z
27.0	Rundvlees	Z
28.0	Varkensvlees	Z
29.0	Wortel	Z

GMO Verklaring

8718026244347	De lekkerste appeltaart 10 punten
---------------	-----------------------------------

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: 20-06-2019 Datum laatste wijziging: 04-06-2019	Handtekening: 