

# Productspecificatie

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



## Productkenmerken



Artikelnummer	8455
Productnaam	Hazelino Mokka
EAN	8718026245047

### Productomschrijving

Een mokka en hazelnootschuim gebakje. De hazelino is met een luchtige hazelnoot mokka creme op basis van hazelnootkrokant, een rozet creme en afgewerkt met een chocolade eekhoorn schildje en een chocolade hazelnoot. Bij de bereiding van dit product worden geen ingrediënten met gluten gebruikt. In de banketbakkerij waar dit product wordt geproduceerd zijn wel glutenhoudende grondstoffen aanwezig en kan het gebak dus sporen van gluten bevatten. Analyses hebben aangetoond dat het aandeel gluten kleiner is dan 20 mg/kg, dus volledig glutenvrij.

### Ingrediënten declaratie

suiker, **roomboter**, **ei**, **hazelnoten**, water, palmvet, geheel gehard plantaardige vet(kokos, palmpit), **ei**-eiwit, raapzaadolie, cacaomassa, **melkeiwit**, kleurstoffen(E150a, caroteen), aardappelzetmeel, gemodificeerd maiszetmeel, emulgator (E471), verdikkingsmiddel(johannesbroodpitmeel), **weipoeder**, zuurteregelaar (citroenzuur)

### Ingrediënten in tabel

suiker	
<b>roomboter</b>	
<b>ei</b>	
<b>hazelnoten</b>	
water	
palmvet	
geheel gehard plantaardige vet(kokos, palmpit)	
<b>ei</b> -eiwit	
raapzaadolie	
cacaomassa	
<b>melkeiwit</b>	
kleurstoffen(E150a, caroteen)	
aardappelzetmeel	
gemodificeerd maiszetmeel	
emulgator (E471)	
verdikkingsmiddel(johannesbroodpitmeel)	
<b>weipoeder</b>	
zuurteregelaar (citroenzuur)	

### Specifieke productkenmerken

Geur	mokka, hazelnoot
------	------------------

Kleur	bruin-beige
Smaak	mokka, hazelnoot
Textuur	luchtig
Afmetingen	rond 7 cm, 6 cm hoog en 65 gr
Vorm	cilinder

<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	35,2	gr / 100 gr
Verzadigde vetten	17,2	gr / 100 gr
Onverzadigde vetten	8,7	gr / 100 gr
Enkelvoudig onverzadigde vetten	8,7	gr / 100 gr
Meervoudig onverzadigde vetten	0	gr / 100 gr
Koolhydraten	35,3	gr / 100 gr
Suikers	33,8	gr / 100 gr
Eiwitten	3	gr / 100 gr
Voedingsvezel	0,7	gr / 100 gr
Alcohol	0,1	gr / 100 gr
	<b>Energiewaarde</b>	<b>1976</b>
		<b>KJ</b>
	<b>472</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	40	mg / 100 gr

### Verpakkingsgegevens

<i>Verpakking HE (Handelseenheid)</i>	
Artikelcode of EAN	8718026245047
Omschrijving verpakking	omdoos
Inhoud (stuks)	16
Inhoud (netto gewicht)	1,12 kg
Afmeting verpakking(BxDxH)	382 x 382 x 90 mm
Gewicht lege verpakking	0,24 kg
Bruto gewicht totaal	1,36 kg

<i>Palletgegevens</i>	
Aantal per laag	6
Aantal lagen	13
Totaal aantal per pallet	78
Afmeting pallet (lengte x breedte)	80 x 120 cm
Maximale hoogte (gestapeld)	72.00
Bruto gewicht totaal	106 kg

<b>Microbiologische normen</b>	
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

<b>Opslag en transportcondities</b>	
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 10 dagen houdbaar in de koeling bij een temperatuur van max. 7°C

*Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.*

*Ontdooitijd in de koeling 3-4 uur, op kamertemperatuur 1 uur.*

# Allergeen declaratie conform 1169/2011

M = Recept Met

Z = Recept Zonder

O = Onbekend

K = Kan bevatten

Wettelijke allergenen		
1.1	Tarwe	Z
1.2	Rogge	Z
1.3	Gerst	Z
1.4	Haver	Z
1.5	Spelt	Z
1.6	Kamut	Z
1.7	Gluten	Z
2.0	Schaaldieren	Z
3.0	Ei	M
4.0	Vis	Z
5.0	Pinda's	Z
6.0	Soja	Z
7.0	Melk	M
8.1	Amandelen	Z
8.2	Hazelnoten	M
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	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>	M
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

8718026245047

Hazelino Mokka

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: 29-03-2020  Datum laatste wijziging: 31-12-2019	Handtekening: 