

Productspecificatie

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



Productkenmerken

Artikelnummer	8102221
Productnaam	Aardbeien Cheesecake
EAN	4004311022214

Productomschrijving
Heerlijk aromatische en verleidelijk geurige aardbei helften op een heerlijke vulling van roomkaas en slagroom op een krokante bodem.



Ingrediënten declaratie

aardbeien (22%), **roomkaas** (21%), suiker, water, glucose-fructosestroop, volle **melk**, heel **ei**, **tarwebloem**, palmvet, koolzaadolie, zoete **weipoeder**, gemodificeerd zetmeel, melksuiker, **tarwezetmeel**, gelatine (runder), aardappelzetmeel, **magere melkpoeder**, zout, voedingszuur (citroenzuur), verdikkingsmiddelen (guargom, natriumalginaat), rijsmiddelen (E450, natriumcarbonaat), dextrose, geleermiddel (pectine), aroma's (met **melk**), bevochtigingsmiddel (sorbitol), emulgatoren (E471, lecithine), glucosestroop, stabilisator (E516), **melkeiwit**, zuurteregelaars (kaliumcitraat, E327), kleurstoffen (concentraat van rode radijs, saffloer-extract, rode druifconcentraat, wortelconcentraat, kersenconcentraat, pompoenconcentraat)

Ingrediënten in tabel

aardbeien (22%)	
roomkaas (21%)	
suiker	
water	
glucose-fructosestroop	
volle melk	
heel ei	
tarwebloem	
palmvet	
koolzaadolie	
zoete weipoeder	
gemodificeerd zetmeel	
melksuiker	
tarwezetmeel	
gelatine (runder)	
aardappelzetmeel	
magere melkpoeder	
zout	
voedingszuur (citroenzuur)	

verdikkingsmiddelen (guargom, natriumalginaat)	
rijsmiddelen (E450, natriumcarbonaat)	
dextrose	
geleermiddel (pectine)	
aroma's (met melk)	
bevochtigingsmiddel (sorbitol)	
emulgatoren (E471, lecithine)	
glucosestroop	
stabilisator (E516)	
melkeiwit	
zuurteregelaars (kaliumcitraat, E327)	
kleurstoffen (concentraat van rode radijs, saffloer-extract, rode druifconcentraat, wortelconcentraat, kersenconcentraat, pompoenconcentraat)	

Specifieke productkenmerken	
Geur	aardbei
Kleur	rood
Smaak	aardbei
Afmetingen	rond 24 cm, hoog 3,6 cm, 12 punten, 120 gram per punt

E-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen.

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

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	12,6	gr / 100 gr
Verzadigde vetten	6,4	gr / 100 gr
Koolhydraten	27,5	gr / 100 gr
Suikers	21,4	gr / 100 gr
Eiwitten	3,6	gr / 100 gr
	Energiewaarde	1001
		KJ
		239
		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	0,3	gr / 100 gr

Verpakkingsgegevens	
<i>Verpakking CE (Consumenteneenheid)</i>	
Artikelcode of EAN	4004311122211
Omschrijving verpakking	doos
Inhoud (stuks)	12
Inhoud (netto gewicht)	1,45 kg
Afmeting verpakking(BxDxH)	263 x 263 x 52 mm
Gewicht lege verpakking	0,138 kg

Bruto gewicht totaal	1,588 kg
----------------------	----------

<i>Verpakking HE (Handelseenheid)</i>	
Artikelcode of EAN	4004311022214
Omschrijving verpakking	omdoos
Inhoud (stuks)	6
Inhoud (netto gewicht)	8,7 kg
Afmeting verpakking(BxDxH)	551 x 281 x 162 mm
Gewicht lege verpakking	1,188 kg
Bruto gewicht totaal	9,888 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)	193.20
Bruto gewicht totaal	457 kg

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 18 maanden houdbaar bij -18°C
Distributiecondities	-18°C
Bewaarcondities gebruiker	Maximaal 2 dagen houdbaar in de koeling bij een temperatuur van max. 7°C

4 Uur uit de verpakking in een koeling plaatsen van maximaal 7°C

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	K
7.0	Melk	M
8.1	Amandelen	K
8.2	Hazelnoten	K
8.3	Walnoten	K
8.4	Cashewnoten	K
8.5	Pecannoten	K
8.6	Paranoten	K
8.7	Pistachenoten	Z
8.8	Macadamianoten	K
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 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	Z
26.0	Peulvruchten	Z
27.0	Rundvlees	M
28.0	Varkensvlees	Z
29.0	Wortel	Z

GMO Verklaring

4004311022214

Aardbeien Cheesecake

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: 05-04-2020 Datum laatste wijziging: 31-12-2019	Handtekening: 