

# Productspecificatie

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



## Productkenmerken



Artikelnummer	8050
Productnaam	Macarons
EAN	8718026246068

### Productomschrijving

Assortiment van zoete macarons, 15 gram, knapperig op basis van amandelen en meringue met een zachte vulling. Smaken citroen, framboos, chocolade, passievrucht, vanille.

### Ingrediënten declaratie

suiker, **amandelen**, ei-eiwit, **creme**, witte chocolade(suiker, cacaoboter, volle **melkpoeder**, emulgator (**sojalecithine**), natuurlijke vanille-extract), **boter**, melkchocolade(suiker, cacaoboter, volle **melkpoeder**, cacaomassa, emulgator (**sojalecithine**), natuurlijk vanille aroma), cacao-poeder, framboos, bittere chocolade(cacaobonen, suiker, emulgator (**soja**-lecithine), natuurlijke vanille-extract), passievrucht, citroen, glucosestroop, aardbei, **eigeel**, vanille uit Madagascar, natuurlijk framboos aroma, zoet citroen extract, natuurlijk extract van tonkaboon, gepasteuriseerde **room**, verdikkingsmiddelen(gemodificeerd zetmeel, xanthaangom), geleermiddel (pectine), kleurstoffen(E120, E102, E129), zuurteregelaar (citroenzuur)

### Ingrediënten in tabel

suiker	
<b>amandelen</b>	18.47%
ei-eiwit	
<b>creme</b>	
witte chocolade(suiker, cacaoboter, volle <b>melkpoeder</b> , emulgator ( <b>sojalecithine</b> ), natuurlijke vanille-extract)	4.97%
<b>boter</b>	
melkchocolade(suiker, cacaoboter, volle <b>melkpoeder</b> , cacaomassa, emulgator ( <b>sojalecithine</b> ), natuurlijk vanille aroma)	2.49%
cacao-poeder	
framboos	2.25%
bittere chocolade(cacaobonen, suiker, emulgator ( <b>soja</b> -lecithine), natuurlijke vanille-extract)	1.41%
passievrucht	1.03%
citroen	
glucosestroop	
aardbei	
<b>eigeel</b>	
vanille uit Madagascar	
natuurlijk framboos aroma	
zoet citroen extract	

natuurlijk extract van tonkaboon	
gepasteuriseerde <b>room</b>	
verdikkingsmiddelen(gemodificeerd zetmeel, xanthaangom)	
geleermiddel (pectine)	
kleurstoffen(E120, E102, E129)	
zuurteregelaar (citroenzuur)	

Specifieke productkenmerken	
Geur	amandelen
Kleur	geel, rood, bruin
Smaak	amandelen met ganache
Textuur	knapperig met zachte vulling
Consistentie	knapperig op basis van amandelen/meringue en zachte vulling
Afmetingen	rond 40 mm

*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 <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

Voedingswaarde met energie		
Vetten	21,5	gr / 100 gr
Verzadigde vetten	6,6	gr / 100 gr
Koolhydraten	48,79	gr / 100 gr
Suikers	46,9	gr / 100 gr
Eiwitten	8,3	gr / 100 gr
Voedingsvezel	3,7	gr / 100 gr
	<b>Energiewaarde</b>	<b>KJ</b>
	<b>430</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.*

Voedingswaarde zonder energie		
Zout	0,12	gr / 100 gr

### Verpakkingsgegevens

Verpakking HE (Handelseenheid)	
Artikelcode of EAN	8718026246068
Omschrijving verpakking	vensterdoos
Inhoud (stuks)	70
Inhoud (netto gewicht)	1,05 kg
Afmeting verpakking(BxDxH)	265 x 235 x 110 mm
Gewicht lege verpakking	0,26 kg
Bruto gewicht totaal	1,31 kg

Palletgegevens	
Aantal per laag	15

Aantal lagen	14
Totaal aantal per pallet	210
Afmeting pallet (lengte x breedte)	120 x 80 cm
Maximale hoogte (gestapeld)	176.00
Bruto gewicht totaal	246 kg

<b>Microbiologische normen</b>	
Algemeen kiemgetal	max 1.000 kve/g product
Enterobacteriaceae	max 10 kve/g product
Gisten en schimmels	max 10 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 14 maanden houdbaar bij -18°C
Distributiecondities	-18°C
Bewaarcondities gebruiker	Maximaal 10 dagen houdbaar in de koeling bij een temperatuur van max. 7°C

*Het beste is om de macarons 's-nachts in de koelkast te ontdooien (2-7°C).*

*Of ontdooi 1 uur van te voren bij kamertemperatuur, circa 20°C, in de gesloten verpakking.*

*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	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	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	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	Z
26.0	Peulvruchten	Z
27.0	Rundvlees	Z
28.0	Varkensvlees	Z
29.0	Wortel	Z

# GMO Verklaring

8718026246068

Macarons

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: 04-02-2020	Handtekening: 