

Productspecificatie

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



Productkenmerken



Artikelnummer	8171
Productnaam	Mokka Cakegebak
EAN	8718026246556

Productomschrijving

Klassieke mokka-creme gebak met drie laagjes zacht cakegebak waarvan 1 laag gevuld met banketbakersroom. Aangezet met hazelnoot krokant.

Ingrediënten declaratie

suiker, scharrelkip **ei**, **roomboter**, magere **melk**, geheel gehard plantaardig vet (palm, kokos), **tarwebloem**, water, **tarwezetmeel**, raapzaadolie, kleurstoffen (E150c,d, kopercomplex, riboflavine, caroteen), cacaoboter, cacaomassa, gelatine (varken), **melkpoeder**, **weipoeder**, **melkvet**, aroma's (koffie, vanille, **boter**), magere cacao poeder, glansmiddelen (schellak, arabische gom), natuurlijke aroma (vanille), emulgatoren (**sojalecithine**, E471, E472b, E477), verdikkingsmiddel (natriumalgiinaat), rijst, **hazelnooten**, glucosestroop, invertsuikerstroop, rijsmiddelen (natriumcarbonaat, E450), **magere melkpoeder**, rum, conserveermiddel (E202), stabilisatoren (E450, natriumcarbonaat, E339), voedingszuren (citroenzuur, melkzuur), vitamine A & D3, caramel

Ingrediënten in tabel

suiker	
scharrelkip ei	
roomboter	
magere melk	
geheel gehard plantaardig vet (palm, kokos)	
tarwebloem	
water	
tarwezetmeel	
raapzaadolie	
kleurstoffen (E150c,d, kopercomplex, riboflavine, caroteen)	
cacaoboter	
cacaomassa	
gelatine (varken)	
melkpoeder	
weipoeder	
melkvet	
aroma's (koffie, vanille, boter)	
magere cacao poeder	
glansmiddelen (schellak, arabische gom)	

natuurlijke aroma (vanille)	
emulgatoren (sojalecithine , E471, E472b, E477)	
verdikkingsmiddel (natriumalginaat)	
rijst	
hazelnoten	
glucosestroop	
invertsuikerstroop	
rijsmiddelen (natriumcarbonaat, E450)	
magere melkpoeder	
rum	
conserveermiddel (E202)	
stabilisatoren (E450, natriumcarbonaat, E339)	
voedingszuren (citroenzuur, melkzuur)	
vitamine A & D3	
caramel	

Specifieke productkenmerken

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	25,7	gr / 100 gr
Verzadigde vetten	15,2	gr / 100 gr
Onverzadigde vetten	0	gr / 100 gr
Enkelvoudig onverzadigde vetten	6,3	gr / 100 gr
Meervoudig onverzadigde vetten	1,6	gr / 100 gr
Transvet	0,6	gr / 100 gr
Koolhydraten	34,7	gr / 100 gr
Suikers	26,6	gr / 100 gr
Zetmeel	6,5	gr / 100 gr
Eiwitten	4,3	gr / 100 gr
Voedingsvezel	0,4	gr / 100 gr
	Energiewaarde	1617
		KJ
	385	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		
Water / Vocht	34,5	gr / 100 gr
Zout	0,45	gr / 100 gr

Verpakkingsgegevens

<i>Verpakking HE (Handelseenheid)</i>	
Artikelcode of EAN	8718026246549

Omschrijving verpakking	doos
Inhoud (stuks)	21
Afmeting verpakking(BxDxH)	390 x 410 x 95 mm
Gewicht lege verpakking	360 g

<i>Palletgegevens</i>	
Aantal per laag	6
Aantal lagen	13
Totaal aantal per pallet	78
Afmeting pallet (lengte x breedte)	120 x 80 cm

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 9 maanden houdbaar bij -18°C
Distributiecondities	-18°C
Bewaarcondities gebruiker	Maximaal 2 dagen houdbaar in de koeling bij een temperatuur van max. 5

1 Uur 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	K
1.3	Gerst	K
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	K
8.2	Hazelnoten	M
8.3	Walnoten	K
8.4	Cashewnoten	K
8.5	Pecannoten	K
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	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	K
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	M
28.0	Varkensvlees	M
29.0	Wortel	K

GMO Verklaring

8718026246556

Mokka Cakegebak

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: 11-09-2018

Handtekening:

