

Productspecificatie

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



Productkenmerken



Artikelnummer	84005
Productnaam	Red Velvet punten
EAN	8718026246839

Productomschrijving

De Red velvet punt heeft 6 lagen.
De cake is traditioneel gebakken met eieren karnemelk en cacao, dat geeft de typerende rode kleur.
De vulling is volle room met als garnituur witte chocolade canache.
De zijn afgewerkt met red velvet granulaat.

Ingrediënten declaratie

suiker, water, **roomboter**, **ei**, **tarwebloem**, **tarwezetmeel**, **melkpoeder**, **room**, maiszetmeel, cacaoboter, cacao poeder, **weipoeder**, lupinemeel, aardappelzetmeel, **magere melkpoeder**, glucosestroop (gedroogd), vitamine A en D3, zout, **karnemelk**, plantaardige vetten (palm, kokos), raapzaadolie, rijsmiddelen (E450, E541, natriumcarbonaat), gehard palmvet, stabilisatoren (glycerol, carrageen), kleurstoffen (E124*, E122*, E102*, annato, riboflavine, caroteen), conserveermiddelen (E211, E202), emulgatoren (lecithine, natriumstearoyl, E477, E472b, E471), verdikkingsmiddelen (E466, xanthaangom), voedingszuren (melkzuur, citroenzuur), aroma, natuurlijk aroma (vanille),)* Kan de activiteit of opletendheid van kinderen nadelig beïnvloeden

Ingrediënten in tabel

suiker	
water	
roomboter	
ei	
tarwebloem	
tarwezetmeel	
melkpoeder	
room	
maiszetmeel	
cacaoboter	
cacao poeder	
weipoeder	
lupinemeel	
aardappelzetmeel	
magere melkpoeder	
glucosestroop (gedroogd)	
vitamine A en D3	
zout	
karnemelk	

plantaardige vetten (palm, kokos)	
raapzaadolie	
rijismiddelen (E450, E541, natriumcarbonaat)	
gehard palmvet	
stabilisatoren (glycerol, carrageen)	
kleurstoffen (E124*, E122*, E102*, annato, riboflavine, caroteen)	
conserveermiddelen (E211, E202)	
emulgatoren (lecithine, natriumstearoyl, E477, E472b, E471)	
verdikkingsmiddelen (E466, xanthaangom)	
voedingszuren (melkzuur, citroenzuur)	
aroma	
natuurlijk aroma (vanille)	
)* Kan de activiteit of oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden	

Specifieke productkenmerken

Kleur	rood, wit
-------	-----------

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	23	gr / 100 gr
Verzadigde vetten	14	gr / 100 gr
Onverzadigde vetten	0	gr / 100 gr
Enkelvoudig onverzadigde vetten	5	gr / 100 gr
Meervoudig onverzadigde vetten	1	gr / 100 gr
Koolhydraten	24	gr / 100 gr
Suikers	13	gr / 100 gr
Eiwitten	4	gr / 100 gr
Voedingsvezel	1	gr / 100 gr
	Energiewaarde	KJ
	324	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

Verpakkingsgegevens

Verpakking HE (Handelseenheid)	
Artikelcode of EAN	8718026246839
Omschrijving verpakking	doos
Inhoud (stuks)	30
Afmeting verpakking(BxDxH)	382 x 382 x 90 mm
Gewicht lege verpakking	0,24 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)	72.00

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 365 dagen houdbaar bij -18°C
Distributiecondities	-18°C
Bewaarcondities gebruiker	Maximaal 4 dagen houdbaar in de koeling bij een temperatuur van max. 7°C

2 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	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	M
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

8718026246839

Red Velvet 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: 05-04-2020 Datum laatste wijziging: 02-01-2020	Handtekening: 