

Productspecificatie

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



Productkenmerken



Artikelnummer	16402
Productnaam	Yoghurt Maraquja 12 punten
EAN	8718026247010

Productomschrijving

Taart met een interieur van yoghurt bavaroise op harde wener bodem, afgedekt met een spiegel van passievrucht.

Ingrediënten declaratie

water, magere **melk**, suiker, plantaardige olie (zonnebloem, raapzaad, palm), **tarwebloem**, glucose-fructose stroop, **magere melkpoeder**, magere **melk**, **yoghurtpoeder**, gelatine (rund), aroma's (**tarwe**,vanille), **scharrelei**-eiwitpoeder, zuurteregelaars (citroenzuur, E332, E333, E334,E509), emulgatoren(**sojalecithine**, pectinen, E422, E433, E471, E472c, E475), voedingszuur(citroenzuur), geleermiddel (pectine), mango, zout, verdikkingsmiddelen (E414, E412, E466), cacaomassa, kleurstof(caroteen), maiszetmeel, glucosestroop, conserveermiddel (E202), rijsmiddel (E450, natriumcarbonaat), invertsuikerstroop, cacao poeder (magere), rijstzetmeel, aromatiserende bestanddelen, citroenzuur, **tarwemoutbloem**, wortel extract, glansmiddel (schellak), aroma (natuurlijk), antioxidant (E304, ascorbinezuur, E307)

Ingrediënten in tabel

water	
magere melk	
suiker	
plantaardige olie (zonnebloem, raapzaad, palm)	
tarwebloem	
glucose-fructose stroop	
magere melkpoeder	
magere melk	
yoghurtpoeder	
gelatine (rund)	
aroma's (tarwe ,vanille)	
scharrelei -eiwitpoeder	
zuurteregelaars (citroenzuur, E332, E333, E334,E509)	
emulgatoren(sojalecithine , pectinen, E422, E433, E471, E472c, E475)	
voedingszuur(citroenzuur)	
geleermiddel (pectine)	
mango	
zout	

verdikkingsmiddelen (E414, E412, E466)	
cacaomassa	
kleurstof(caroteen)	
maiszetmeel	
glucosestroop	
conserveermiddel (E202)	
rijsmiddel (E450, natriumcarbonaat)	
invertsuikerstroop	
cacaopoeder (magere)	
rijstzetmeel	
aromatiserende bestanddelen	
citroenzuur	
tarwemoutbloem	
wortelextract	
glansmiddel (schellak)	
aroma (natuurlijk)	
antioxidant (E304, ascorbinezuur, E307)	

Specifieke productkenmerken	
Kleur	geel
Smaak	yoghurt, passievrucht
Vorm	rond

E-nummers zijn door de EU goedgekeurde hulpstoffen.

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

Voedingswaarde met energie		
Vetten	16,8	gr / 100 gr
Verzadigde vetten	10,9	gr / 100 gr
Koolhydraten	24	gr / 100 gr
Polyolen	0,1	gr / 100 gr
Suikers	23,7	gr / 100 gr
Zetmeel	4,3	gr / 100 gr
Eiwitten	3,5	gr / 100 gr
Voedingsvezel	0,4	gr / 100 gr
	Energiewaarde	1097
		KJ
		262
		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	0,4	gr / 100 gr

Verpakkingsgegevens	
<i>Verpakking CE (Consumenteneenheid)</i>	
Omschrijving verpakking	doos
Inhoud (stuks)	1
Inhoud (netto gewicht)	1400 g
Afmeting verpakking(BxDxH)	287 x 287 x 70

<i>Verpakking HE (Handelseenheid)</i>

Artikelcode of EAN	8718026247010
Omschrijving verpakking	omdoos
Inhoud (stuks)	3
Inhoud (netto gewicht)	4,6 kg
Afmeting verpakking(BxDxH)	294 x 294 x 215 mm
Gewicht lege verpakking	0,3 kg
Bruto gewicht totaal	4,5 kg

<i>Palletgegevens</i>	
Aantal per laag	8
Aantal lagen	7
Totaal aantal per pallet	56
Afmeting pallet (lengte x breedte)	120 x 80 cm
Maximale hoogte (gestapeld)	165.00

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

Circa 2 uur in een koeling plaatsen van maximaal 7°C.

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	M
1.2	Rogge	K
1.3	Gerst	K
1.4	Haver	K
1.5	Spelt	K
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	K
8.8	Macadamianoten	K
8.9	Noten	K
9.0	Selderij	K
10.0	Mosterd	K
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	K
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)	K
23.0	Kippenvlees	Z
24.0	Koriander	K
25.0	Mais	M
26.0	Peulvruchten	Z
27.0	Rundvlees	M
28.0	Varkensvlees	Z
29.0	Wortel	K

GMO Verklaring

8718026247010

Yoghurt Maraquja 12 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:

19-01-2022

Datum laatste wijziging: 17-01-2022

Handtekening:

