

Productspecificatie

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



Productkenmerken



Artikelnummer	8108939
Productnaam	Glutenvrij & Lactose-arm aardbeiengebak
EAN	4004311089392

Productomschrijving

Glutenvrij & Lactose-arm aardbeien cheesecake. Een gebakje met een laagje glutenvrije cake gemaakt van rijstmeel, lactose-vrije creme en afgewerkt met frisse aardbeien.

Gebruikerstip:

Haal het gebak uit de verpakking en geef het ruimte om het ontdooi-proces in te zetten.

[Niet in de doos laten ontdooien omdat het vocht dan niet weg kan]

Het ontdooi-proces neemt op een temperatuur van 6-7°C circa 8 uren in beslag en is dan heerlijk op smaak.

Voor de duidelijkheid: waarom Lactose-arm en niet Lactose-vrij? Het product bevat namelijk 0,1 gram lactose op 100 gram product en mogen wij deze volgens de NVWA niet Lactose-vrij noemen maar dienen deze gebakjes als Lactose-arm betiteld te worden. De gebakjes zijn wel volledig Glutenvrij!

Gaarne attentie: Lactosearme producten zijn niet per definitie ook melk-vrij. Er kan gebruikt gemaakt zijn van melkproducten waar het lactose is uitgehaald. Bij vragen van consumenten altijd de ingrediëntendeclaratie nauwkeurig controleren.

Onze lactosearme producten kunnen (rest-)sporen van Galactose bevatten. Dit wordt ook op de verpakking vermeldt. We adviseren daarom om deze producten niet door mensen met Galactosemie te laten nuttigen.

Dit product bevat slagroom, kwark en yoghurt die worden aangeduid als lactosearm (geen melksuiker), omdat deze grondstoffen minder dan 100mg/100g lactose bevatten.

Ook het rest lactose gehalte van de producten is minder dan 100 mg/100 g en voldoet daarmee aan lactose-arm.

Omdat er wel een zeer kleine kans is dat er rest lactose in zit wordt dit op de allergenenlijst aangeduid met kan sporen bevatten van.

Zie de specificatie welke bij elk product is te downloaden.

Slagroom, kwark en yoghurt blijven, ondanks lactosearm, wel melkproducten met melkeiwitten, daarom staat er bevat melk.

Mensen die allergisch zijn voor (koe)melk blijven wel allergisch voor dit product.

Het verschil tussen melkallergie en lactose-intolerantie is dat bij melkallergie jouw immuunsysteem overgevoelig reageert op melkeiwitten en bij lactose-intolerantie gaat het om de melksuiker.

Ingrediënten declaratie

aardbei, **lactose-arme* slagroom (slagroom, lactase)**, water, **lactose-arme* magere verse kaas (magere verse kaas, lactase)**, suiker, glucose-fructose siroop, heel ei, raapzaadolie, maiszetmeel, voorgegelatineerd rijstbloem, gelatine (rond), rijsmiddelen (E450, natriumcarbonaat, E341), **lactose-arme* yoghurt (yoghurt, lactase)**, gemodificeerd zetmeel, voedingszuur(citroenzuur), verdikkingsmiddel (guarpitmeel), emulgator (E471), concentraat van rode radijs, saffloer, rode druivensap en kersensap, saffloer extract, natuurlijke aroma 's, keukenzout, geleermiddel (pécitinen), zuurteregelaars (calciumlactaat, E332), **lactose**: minder dan

100mg/100g, **gluten**: minder dan 2mg/100g

Ingrediënten in tabel	
aardbei	33%
lactose-arme* slagroom (slagroom, lactase)	12%
water	12%
lactose-arme* magere verse kaas (magere verse kaas, lactase)	11%
suiker	8%
glucose-fructose siroop	7%
heel ei	5%
raapzaadolie	4%
maïzetmeel	4%
voorgegelatineerd rijstbloem	1%
gelatine (rond)	
rijsmiddelen (E450, natriumcarbonaat, E341)	
lactose-arme* yoghurt (yoghurt, lactase)	
gemodificeerd zetmeel	
voedingszuur(citroenzuur)	
verdikkingsmiddel (guarpitmeel)	
emulgator (E471)	
concentraat van rode radijs, saffloer, rode druivensap en kersensap, saffloer extract	
natuurlijke aroma 's	
keukenzout	
geleermiddel (pectinen)	
zuurteregelaars (calciumlactaat, E332)	
lactose : minder dan 100mg/100g	
gluten : minder dan 2mg/100g	

Specifieke productkenmerken	
Afmetingen	9 x 5 x 4 cm, circa 107 gram per stuk
Vorm	rechthoek

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	9	gr / 100 gr
Verzadigde vetten	3,2	gr / 100 gr
Koolhydraten	19,5	gr / 100 gr
Suikers	14,9	gr / 100 gr
Eiwitten	3,3	gr / 100 gr
Voedingsvezel	0,6	gr / 100 gr
	Energiewaarde	725
		KJ
		173
		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	0,25	gr / 100 gr

Verpakkingsgegevens

<i>Verpakking CE (Consumenteneenheid)</i>	
Artikelcode of EAN	4004311189399
Omschrijving verpakking	doosje
Inhoud (stuks)	4
Inhoud (netto gewicht)	0,425 kg
Afmeting verpakking(BxDxH)	222 x 111 x 48 mm
Gewicht lege verpakking	0,068 kg
Bruto gewicht totaal	0,493 kg

<i>Verpakking HE (Handelseenheid)</i>	
Artikelcode of EAN	4004311089392
Omschrijving verpakking	omdoos
Inhoud (stuks)	9
Inhoud (netto gewicht)	3,825 kg
Afmeting verpakking(BxDxH)	353 x 234 x 158 mm
Gewicht lege verpakking	0,793 kg
Bruto gewicht totaal	4,618 kg

<i>Palletgegevens</i>	
Aantal per laag	10
Aantal lagen	10
Totaal aantal per pallet	100
Afmeting pallet (lengte x breedte)	120 x 80 cm
Maximale hoogte (gestapeld)	172.50
Bruto gewicht totaal	484 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 48 uur houdbaar in de koeling bij een temperatuur van max. 7°C

Het bevroren product verwijderen uit de verpakking en in de koelkast ontdooien.

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	K
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	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 SO2	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	M
26.0	Peulvruchten	Z
27.0	Rundvlees	M
28.0	Varkensvlees	Z
29.0	Wortel	Z

GMO Verklaring

4004311089392	Glutenvrij & Lactose-arm aardbeiengebak
---------------	---

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: 06-03-2020	Handtekening: 