

# Productspecificatie

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



## Productkenmerken



Artikelnummer	8105286
Productnaam	Chocolade taart - 4 lagen hoog
EAN	4004311152867

### Productomschrijving

Heerlijke cacao room tussen lagen donkere cakes. Versierd met chocolade cake blokjes en donkere wervelingen gemaakt van cacao creme. Gewoon onweerstaanbaar heerlijk!

### Ingrediënten declaratie

water, suiker, raapzaadolie, heel **ei**, **tarwemeel**, cacao coating (suiker, raapzaadolie, magere cacao, palmvet, **lactose**, zoete **weipoeder**, emulgator (lecithinen)), kokosvet, magere cacao poeder, **tarwezetmeel**, glucose-fructose siroop, gefractioneerd palmpitvet, dextrose, **magere melkpoeder**, rijsmiddelen(E450, natriumcarbonaat), gelatine (rond), **eigeel** poeder, emulgatoren ( E471, E475), gemodificeerd zetmeel, bevochtigmiddel (sorbitol), keukenzout, zuurteregelaar (citroenzuur)

### Ingrediënten in tabel

water	
suiker	
raapzaadolie	
heel <b>ei</b>	
<b>tarwemeel</b>	
cacao coating (suiker, raapzaadolie, magere cacao, palmvet, <b>lactose</b> , zoete <b>weipoeder</b> , emulgator (lecithinen))	6%
kokosvet	
magere cacao poeder	4%
<b>tarwezetmeel</b>	
glucose-fructose siroop	
gefractioneerd palmpitvet	
dextrose	
<b>magere melkpoeder</b>	
rijsmiddelen(E450, natriumcarbonaat)	
gelatine (rond)	
<b>eigeel</b> poeder	
emulgatoren ( E471, E475)	
gemodificeerd zetmeel	
bevochtigmiddel (sorbitol)	
keukenzout	

zuurteregelaar (citroenzuur)

Specifieke productkenmerken	
Geur	chocolade
Kleur	donkerbruin
Smaak	chocolade
Afmetingen	rond 24 cm, circa 159 gram per punt
Vorm	rond

*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	22,2	gr / 100 gr
Verzadigde vetten	0	gr / 100 gr
Onverzadigde vetten	8,7	gr / 100 gr
Enkelvoudig onverzadigde vetten	0	gr / 100 gr
Meervoudig onverzadigde vetten	0	gr / 100 gr
Koolhydraten	30,6	gr / 100 gr
Suikers	21,8	gr / 100 gr
Eiwitten	3,7	gr / 100 gr
Voedingsvezel	2	gr / 100 gr
	<b>Energiewaarde</b>	<b>1421</b>
		<b>KJ</b>
		<b>341</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	0,375	gr / 100 gr

### Verpakkingsgegevens

Verpakking CE (Consumenteneenheid)	
Artikelcode of EAN	4004311152867
Omschrijving verpakking	doos
Inhoud (stuks)	1
Inhoud (netto gewicht)	1,9 kg
Afmeting verpakking(BxDxH)	253 x 249 x 109 mm
Gewicht lege verpakking	0,203 kg
Bruto gewicht totaal	2,103 kg

Verpakking HE (Handelseenheid)	
Artikelcode of EAN	4004311052860
Omschrijving verpakking	omdoos
Inhoud (stuks)	4
Inhoud (netto gewicht)	7,6 kg

Afmeting verpakking(BxDxH)	520 x 264 x 228 mm
Gewicht lege verpakking	1,156 kg

<i>Palletgegevens</i>	
Aantal per laag	6
Aantal lagen	7
Totaal aantal per pallet	42
Afmeting pallet (lengte x breedte)	120 x 80 cm
Maximale hoogte (gestapeld)	174.10
Bruto gewicht totaal	390 kg

<b>Microbiologische normen</b>	
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

<b>Opslag en transportcondities</b>	
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 2 dagen houdbaar in de koeling bij een temperatuur van max. 7°C

*Ontdooien en bewaren in koelkast van max. 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	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	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	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	M
28.0	Varkensvlees	Z
29.0	Wortel	Z

# GMO Verklaring

4004311152867

Chocolade taart - 4 lagen hoog

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:

06-03-2021

Datum laatste wijziging: 17-12-2019

Handtekening:

