

Productspecificatie

Artikelnummer / Artikel 27777 : Allbak Cakemix

Houdbaarheid in dagen:	366
Statistiek nummer:	19012000
EAN code:	8710706802038
Opslag- en transportcondities:	Koel en droog bewaren (15-20°C).
Land van herkomst:	Nederland
Verpakkingsgegevens:	Zak 20 kg
Gebruiksadvies	Gebruik zachte boter/margarine (21-23°C). Meng alle ingrediënten 2 á 3 minuten in de tweede versnelling tot een gladde massa. Krab het bekken aan en vul de gesmeerde blikken.

Ingrediënten* :	Land van herkomst:	Bron:	%
Suiker	Nederland	Suikerbiet, Suikerriet	45
Tarwebloem	Frankrijk, Duitsland, Verenigd Koninkrijk, Denemarken, Nederland, Zweden	Tarwe	35
Tarwezetmeel	Frankrijk, België	Tarwe	10
Rijsmiddel E450 (i)	Duitsland, Marokko	Natrium-, Kalium- en Calciumzouten van fosfaten	2
E500 (ii)	Verenigd Koninkrijk	Natuurlijk mineraal Fosfor	
E341 (i)	Duitsland		2
Emulgator E471	Maleisië	Palmolie	
Gemodificeerd zetmeel	EU, Nederland	Maïs, Aardappel	1
Tarwegluten	Frankrijk, België	Tarwe	1
Zout	Verenigd Koninkrijk, Nederland	Zout	<1
Verdikkingsmiddel E401	Nederland	Natuurlijke polysaccharide	<1
E415	Frankrijk	Suiker, Melasse	
Aroma's			<1
Room	Nederland	Aromastoffen	
Caramel	Nederland	Aromatiserende preparaten, Natuurlijke aromastoffen, Aromastoffen	
Stabilisator			<1
E516	Nederland	Calciumzouten	
E450	Nederland	Natrium-, Kalium- en Calciumzouten van fosfaten	
Kleurstof E160a	Zwitserland	Synthetisch	<1
Aroma	Nederland	Aromatiserende preparaten	<1
Zuurteregelaar			<1

Productspecificatie

Artikelnummer / Artikel

27777 : Allbak Cakemix

E 450 (i)

Nederland

Natrium-, Kalium- en
Calciumzouten van
fosfaten

* Afgeronde waarden: De afronding is als volgt:

>10% Afgerond op 5%

>1% -<10% Afgerond op 1%

<1% <1%

Productspecificatie

Artikelnummer / Artikel 27777 : Allbak Cakemix

Voedingswaarde per 100g:

Energie		1581	kJ
		373	kcal
Vetten		3	g
waarvan	- verzadigde vetzuren	2	g
	- enkelvoudig onverzadigde vetzuren	0	g
	- meervoudig onverzadigde vetzuren	0	g
Koolhydraten		82	g
waarvan	- suikers	45	g
	- polyolen		g
	- zetmeel	37	g
Vezels		1	g
Eiwitten		5	g
Zout		1.42	g

Overige info:

Vocht		7	g
Transvetzuren		<1	g
As		3	g
Sacharose		45	g
Transvetzuren (o.b.v. vetaandeel)		<1	g

Microbiologische gegevens:

Totaal kiemgetal	max.	25000	k.v.e./gram
Gisten	max.	1000 k.v.e./gram	
Schimmels	max.	1000 k.v.e./gram	
Enterobacteriaceae	max.	100 k.v.e./gram	
Salmonella	afwezig in	25 gram	

Dit product is geschikt voor:

Halal	nee
Kosher	nee
Vegetarisch	ja
Veganistisch	nee

Productspecificatie

Artikelnummer / Artikel

27777 : Allbak Cakemix

Allergenen:

(+) aanwezig, (-) afwezig, (?) onbekend, (x) kruisbesmetting

Gluten	+	Amandelen	x
Tarwe	+	Hazelnoten	x
Rogge	-	Walnoten	-
Gerst	-	Cashewnoten	-
Haver	-	Pecannoten	-
Spelt	-	Paranoten	-
Khorasantarwe	-	Pistachenoten	-
Schaaldieren	-	Macadamianoten	-
Eieren	x	Selderij	-
Vis	-	Mosterd	-
Aardnoten	-	Sesamzaad	-
Soja	x	Zwaveldioxide en sulfieten	-
Melk	x	Lupine	-
Noten	x	Weekdieren	-

Productspecificatie

Artikelnummer / Artikel 27777 : Allbak Cakemix

Er wordt continu gestreefd naar de beste productkwaliteit. Het kan derhalve voorkomen dat er wijzigingen in de grondstoffen of grondstofverhoudingen of verpakkingen nodig zijn. Deze wijzigingen worden niet automatisch doorgegeven.

Het product is niet doorstraald noch geïoniseerd volgens Verordening EG 1992/2.

De productiesite verwerkt grondstoffen met de allergenen: noten, gluten, soja, melk, lupine, ei en selderij.

Alle artikelen worden geproduceerd middels een strikt planningssysteem, waarbij allergenen worden opgebouwd naar aanwezigheid in de receptuur. Op deze wijze wordt eventuele kruisbesmetting zoveel mogelijk voorkomen.

Het stapelen van pallets is op eigen risico.

GMO Informatie

Bevat geen genetisch gemodificeerde ingrediënt en en/ of additieven volgens aangegeven in verordening EG 1829 /2003 en 1830 /2003 .

Certificaten

De productiesite is BRC, RSPO en Riskplaza gecertificeerd.

Disclaimer

Het merendeel van onze producten is in de meeste landen wettelijk toegelaten.

Desondanks adviseren wij u de betreffende wettelijke raadgevingen omtrent de toelaatbaarheid in het betrokken eindproduct. Onze opgaven zijn uitsluitend bedoeld als informatie en derhalve zonder verbintenis onzerzijds. Wij aanvaarden dan ook geen aansprakelijkheid in de meest ruime zin des woords voor schade, welke het gevolg zouden kunnen zijn van het gebruik van deze informatie. Ook is de informatie geen permissie voor het schenden van octrooi- en patent rechten.

Dit document is elektronisch gegenereerd, geldig zonder handtekening en vervangt eerder geprinte versies.