

Productinformatie

Algemene informatie:

artikelnummer	161
artikelnaam	rijstevlaid 27
EAN-Code	8710135001613
RSPO certificaatnummer	CU-RSPO SCC-822129
inhoud	6
artikelgroepomschrijving	gebakken gevuld gistdeeg (zoet)
ingrediëntendeclaratie	

magere melk, TARWEbloem, 10% rijst, suiker, room [MELK], gezoete gecondenseerde MELK (MELK, suiker), gepasteuriseerd vloeibaar scharrelkipEiwit, plantaardige oliën en vetten (palm, raap, kokos, zonnebloem), gepasteuriseerd vloeibaar scharrelkipEigeel, rijstzetmeel, bakkersgist, zout, magere MELKpoeder, gemodificeerd maïs- en aardappelzetmeel, plantaardige olie en vetten (kokos, palm), emulgatoren: E412, E472b, E471, voedingszuur: E330, plantaardige olie en vetten (kokos (gehard)), conserveermiddel: E202, kleurstoffen: E160a, E160c, glucosestroop, natuurlijk aroma, verdikkingsmiddel: E401, vitamine A en D3, stabilisator: E450, aroma, MELKeiwit

Gewicht en productafmetingen circa:

gewicht	1.207	gram
lengte	-	millimeter
breedte	-	millimeter
hoogte	-	millimeter
diameter	-	millimeter

Voedingswaarde (berekend) per 100 gram circa:

energie	788	kJoule
	188	kcal
vetten	5,3	gram
waarvan verzadigd	2,9	gram
waarvan enkelvoudig onverzadigd	1,7	gram
waarvan meervoudig onverzadigd	0,7	gram
waarvan cholesterol	-	
waarvan transvet	-	gram
koolhydraten	29,6	gram
waarvan suikers	22,0	gram
waarvan zetmeel	7,5	gram
waarvan polyolen	-	gram
voedingsvezel	0,5	gram
eiwitten	5,3	gram
zout	0,4	gram
vocht	59,0	gram

Logistieke informatie:

Verpakking

soort verpakking	doos
afmetingen verpakkingseenheid	
lengte	29 centimeter
breedte	29 centimeter
hoogte	22,6 centimeter
netto gewicht circa	7.243 gram
bruto gewicht circa	7.553 gram
gewicht verpakking circa	310 gram
papier	295 gram
plastic	15 gram
diversen	-

Pallet

dozen per pallet	48
lagen per pallet	6
dozen per laag	8
pallet-soort	euro
pallet-maat	80 x 120 centimeter

Productinformatie

Microbiologische kenmerken (maximaal kve/gram):

Listeria monocytogenes	afwezig in 25 gram
aëroob mesofiel kiemgetal	100.000
gisten	1.000
schimmels	1.000
Enterobacteriaceae	100
Salmonella	afwezig in 25 gram

Metaaldetectie:

ferro	2,5 millimeter
non-ferro	2,5 millimeter
rvs	2,5 millimeter

Overige gegevens:

opslag	diepvries
houdbaarheid	8 maanden

Allergenen:

Allergeneninformatie volgens Bijlage III van richtlijn 2007/68/EG:

+ = Het artikel bevat de genoemde stof.

- = Het artikel is vrij van de genoemde stof.

- + glutenbevattende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut
- schaaldieren
- + eieren
- vis
- aardnoten
- soja
- + melk (inclusief lactose)
- noten: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademannoten
- selderij
- mosterd
- sesamzaad
- zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO₂
- lupine
- weekdieren

Geproduceerd in een bedrijf waar kruisbesmetting mogelijk is met: -

Naar beste weten en gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers verklaren wij hierbij dat er geen gebruik gemaakt is van bestraalde grondstoffen en ook eindproducten van Smilde Bakery niet worden bestraald.

Dit product is vrij van genetisch gemanipuleerde bestanddelen of ingrediënten geproduceerd met behulp van genetisch gemanipuleerde bestanddelen. Hierdoor behoeven de producten geen declaratie in het kader van de EG verordeningen 1829/2003 en 1830/2003.

Leveranciersgegevens:

leverancier	Smilde Bakery B.V.
adres / postcode / plaats	Hamerstraat 12 / 1135 GA / Edam / The Netherlands
telefoon / fax	+31 (0) 299372856 / +31 (0) 299372711
e-mail / website	info@smildebakery.com / www.smildebakery.com

Autorisatie:

Quality Assurance	
Printdatum	18-01-2018

Productinformatie

Deze specificatie, die u ter informatie wordt verstrekt, is door ons zo nauwkeurig mogelijk opgesteld, uitgaande van onze kennis en ervaring op het moment van opstelling en uitgave. Aspecten zoals grondstofvariaties, verkrijgbaarheid en wetgeving kunnen van invloed zijn op de samenstelling. Wij behouden ons dan ook als producent het recht voor de productsamenstelling en daarmee ook de specificatie, te wijzigen. In dit kader verdient het de aanbeveling om, indien de samenstelling van ons product uitgangspunt vormt voor een belangrijke beslissing met betrekking tot verdere verwerking, contact met ons op te nemen omtrent de laatst geldende specificatie. Bij bestelling van het artikel gaat u akkoord met de verstrekte product-specificatie.