

## Technische fiche

Versie 2015

### Algemene gegevens:

artikelnummer: 90079  
 artikelnaam: Grote zwaan gevuld  
 inhoud: 20  
 omschrijving: Zwaan gevuld met slagroom, ananas en afgewerkt met chocolade  
 samenstelling: Melkmix (magere **melk**, plantaardige olie: palmpit en palm, suiker, **eigeel** {scharrelkippen}, aroma, emulgator: E471, E433, stabilisator: E407, kleuren: E160a), water, soezenbeslag (**eieren**, **tarwebloem**, **boter**, suiker, zout, emulgator: E450, antiklontermiddel: E500), puddingpoeder (suiker, gemodificeerd zetmeel: E1414, weipoeder, volle **melkpoeder**, magere **melkpoeder**, plantaardige olie: olie, glucosestroop, antiklontermiddel: E339, E450, complexvormers: E516, verdikkingsmiddel: E401, conserveermiddel: E202, emulgator: E472a, melkeiwit, aroma, kleuren: E160a), ananas (ananas crushed, ananassap, suiker, voedingszuur: E330), zwanenkopjes (cacaomassa, suiker, cacao boter, emulgator: E322, natuurlijk vanille, **soja**).

### Gewichten en afmetingen circa:

gewicht: 65 gram  
 lengte: 96 millimeter  
 breedte: 64.4 millimeter  
 hoogte: 44.6 millimeter  
 diameter: millimeter

### Verpakking:

lengte circa: 30 centimeter  
 breedte circa: 40 centimeter  
 hoogte circa: 10 centimeter  
 soort verpakking: **Karton** - PE

### Voedingswaarde (per 100 gram) circa:

koolhydraten: 21.94  
 waarvan suiker 15.45  
 waarvan zetmeel  
 vetten: 17.45  
 eiwitten:  
 water:  
 diversen:

natrium (g): 0.12

energie Kcal: 257.19  
 energie Kjoules: 1073.49

netto gewicht circa: 1300 gram  
 bruto gewicht circa: 1600 gram  
 tarra gewicht circa: 300 gram  
 gewicht verpakking: gram karton/papier  
 gram kunststof

### Microbiologie (maximaal kve/gram):

kiemgetal: < 100.000  
 E.coli < 50  
 Staphylococcus < 100

dozen per pallet: 98  
 dozen per laag: 7  
 lagen per pallet: 14  
 pallet-type: euro  
 pallet-maat: 120 x 80 centimeter

### Overige gegevens:

opslag: diepvries  
 houdbaarheid: 6 maanden na productie  
 codering: Tenminste houdbaar tot EAN-8710972900797

### Allergenen volgens ALBA-2005 (positief voor):

- |   |  |   |                                    |
|---|--|---|------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> melkeiwit | <input type="checkbox"/> rundvlees               | <input type="checkbox"/> <i>noten</i>                 | <input type="checkbox"/> koriander |
| <input checked="" type="checkbox"/> lactose   | <input type="checkbox"/> varkensvlees            | <input type="checkbox"/> notenolie                    | <input type="checkbox"/> selderij  |
| <input checked="" type="checkbox"/> ei        | <input type="checkbox"/> kippenvlees             | <input type="checkbox"/> <i>pinda's</i>               | <input type="checkbox"/> wortel    |
| <input checked="" type="checkbox"/> soja      | <input type="checkbox"/> vis                     | <input type="checkbox"/> pindaolie                    | <input type="checkbox"/> lupine    |
| <input type="checkbox"/> sojalecithine        | <input type="checkbox"/> schaal- en schelpdieren | <input type="checkbox"/> sesam                        | <input type="checkbox"/> mosterd   |
| <input checked="" type="checkbox"/> gluten    | <input type="checkbox"/> maïs                    | <input type="checkbox"/> sesamololie                  |                                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> tarwe     | <input checked="" type="checkbox"/> cacao        | <input type="checkbox"/> glutaminaat                  |                                    |
| <input type="checkbox"/> <i>rogge</i>         | <input type="checkbox"/> peulvruchten            | <input type="checkbox"/> <i>sulfiet E220 t/m E228</i> |                                    |

\* *Kruisbesmetting mogelijk*

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 grondstofvariëaties, verkrijgbaarheid en wetgeving kunnen van invloed zijn op de samenstelling. Wij houden ons dan ook als producent het recht voor de productsamenstelling en daarmee ook de specificatie, te wijzigen. In dat kader verdient het 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 laatste geldende specificatie.