

Productinformatie

2017

Algemene gegevens:

artikelnummer:	90093
artikelnaam:	Mini éclair
inhoud:	50
omschrijving:	Mini éclair met gele room en chocoladetopping
samenstelling:	Pâtisserie crème (water, suiker, magere MELKpoeder, gemodificeerd zetmeel, plantaardige vet: palm, stabilisator: E460, verdikkingsmiddel: E466, kleuren: E160(a), verdikkingsmiddel: E407a, smaak extract), EIEREN, TARWEBLOEM, magere MELKpoeder, kleuren: E160(a), suiker, zout, rijsmiddel: E450i, E500ii, melkmix (magere MELK, plantaardige olie: palmpit en palm, suiker, Elgeel (scharrelkippen), boteraroma, emulgator: E471, E433, stabilisator: E407, kleuren: E160(a)), melkchocolade (suiker, cacaoboter, volle MELKpoeder, cacao massa, emulgator: E322, natuurlijk vanille aroma), BOTER, kleuren: E160a(i), glucosestroop

Gewichten en afmetingen circa:

gewicht:	25 gram
lengte:	millimeter
breedte:	millimeter
hoogte:	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:	28.59
waarvan suiker	16.57
waarvan zetmeel	
vetten:	14.06
eiwitten:	5.52
water:	
diversen:	
keukenzout:	0.39
energie Kcal:	264.14
energie Kjoules:	1108.60

netto gewicht circa:	1250 gram
bruto gewicht circa:	1450 gram
tarra gewicht circa:	200 gram
gewicht verpakking:	180 gram karton/papier 20 gram kunststof

Microbiologie (maximaal kve/gram):

kiemgetal:	100.000
entero's:	100
gisten en schimmels:	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:	9 maanden
codering:	Tenminste houdbaar tot EAN-8710972900933

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-eiwit	<input type="checkbox"/> vis	<input type="checkbox"/> pindaolie	<input type="checkbox"/> lupine
<input checked="" 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>	

**Kan sporen bevatten (aanwezig in het bedrijf).*

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.