

Productinformatie

Algemene informatie:

artikelnummer	8046
artikelnaam	Eclair 16 cm - DV
inhoud	110
EAN-Code	3290620080460
Intrastat code	19059080
ingrediënten	

scharrelEIEREN, TARWEBloem (GLUTEN), geconcentreerde boter (MELK) 22,5%, suiker, zout, bakpoeder: E450, E500

Oorsprong ingrediënten:

Ingrediënt / sub-Ingrediënt	Geografische oorsprong	Oorsprong	% op eindproduct
Scharrel eieren	EU	Kip	
Tarwebloem	Frankrijk	Tarwe	
Geconcentreerde boter	EU	Koe	22,5
Suiker	EU	Biet	
Zout	Verenigd Koninkrijk	Mineraal	
Bakpoeder : - Dinatriumdifosfaat : E450i - Natriumbicarbonaat : E500ii - tarwebloem	EU	Mineraal	

De oorsprongsinformatie wordt gegeven als indicatie

Gewicht en productafmetingen circa:

gewicht	(+/-10%) 16,5	gram per stuk
lengte	(+/- 3) 160	millimeter
breedte	(+/- 3) 42	millimeter
hoogte	(+/- 3) 33	millimeter
diameter	-	millimeter

Voedingswaarde (berekend) per 100 gram circa:

energie	1822	kJoule
	434	kcal
vetten	28,0	gram
waarvan verzadigd	16,0	gram
waarvan enkelvoudig onverzadigd	-	gram
waarvan meervoudig onverzadigd	-	gram
waarvan cholesterol	-	milligram
waarvan transvet	-	gram
koolhydraten	31,0	gram
waarvan suikers	2,1	gram
waarvan zetmeel	-	gram
waarvan polyolen	-	gram
voedingsvezel	1,0	gram
eiwitten	14,0	gram
zout	1,2	gram
vocht	-	gram

Productinformatie

Logistieke informatie

Verpakking

Soort verpakking	doos	
Afmeting verpakkingseenheid		
lengte	39,5	centimeter
breedte	29,5	centimeter
hoogte	31,8	centimeter
netto gewicht circa.	1815	gram
bruto gewicht circa.	2209	gram
gewicht verpakking circa	394	gram
papier	-	gram
plastic	-	gram
diversen	-	gram

Pallet

dozen per pallet	40
lagen per pallet	5
dozen per laag	8
pallet-soort	euro
pallet-maat	80 x 120 cm
pallet hoogte	174 cm
Netto gewicht pallet	73 kg
Bruto gewicht pallet	110 kg

Microbiologische kenmerken (maximal kve/gram):

Bacillus cereus	< 100
Escherichia Coli	< 10
Aerobe flora 30 °C	< 100.000
Schimmelmisten	< 1000
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g
Salmonella	Afwezig in 25g
Stafylokokken coagulase	< 100

Overige gegevens:

opslag	diepvries -18 °C, na ontdooiing niet opnieuw invriezen
Houdbaarheid na productie	540 dagen

Gebruiksaanwijzing:

Garneer het product in bevroren toestand of in het begin van de ontdooifase.

Allergenen

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

+ = aanwezig

- = afwezig

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

Geproduceerd in een bedrijf waar kruisbesmetting mogelijk is met: -

Productinformatie

Garanties:

Ionisatie: onze producten zijn gemaakt van niet-geïoniseerde ingrediënten. In overeenstemming met Richtlijn CE 1999/2 is geen etikettering vereist.

GMO: Onze producten zijn gemaakt van niet-genetisch gemodificeerde ingrediënten. Ze zijn niet onderworpen aan GMO-etikettering in overeenstemming met EG-verordening nr. 1829/2003 (zoals gewijzigd door EG-voorschriften nr. 1981/2006 en EG-nr. 298/2008); en EG-verordening nr. 1830/2003 (zoals gewijzigd door EG-verordening nr. 1137/2008).

Contaminanten: (dioxine, zware metalen, toxines (inclusief mycotoxinen) en pesticiden: het niveau van contaminanten wordt gecontroleerd door onze leveranciers van grondstoffen, wat ons in staat stelt om hun afwezigheid of hun aanwezigheid onder de wettelijke drempels te garanderen. Voorschriften EG 1881/2006 (gewijzigd door EC 594/2012) en EG-verordening 396/2006 (gewijzigd door EG-verordening 178/2006) worden hierbij gerespecteerd.

Geschiktheid voor contact met levensmiddelen met primaire verpakking: op basis van de certificaten gecommuniceerd door onze verpakkingsleveranciers, verklaren we dat de primaire verpakking in contact met onze producten geschikt is voor contact met levensmiddelen, in overeenstemming met de Europese regelgeving CE 1935/2004, CE 2023/2006, EU 10/2011 en het Franse decreet 2007-766 van de consumentenwet.

Leveranciersgegevens:

leverancier	Smilde Bakery N.V.
adres/ postcode/ plaats	Vannestenstraat 8/ 8740 Pittem/ België
telefoon/ fax	+32 (0) 51 48 00 80/ +32 (0) 51 48 00 84
e-mail/ website	s.vandooren@smildebakery.be / www.smildebakery.be

Autorisatie:

Quality Assurance	
printdatum:	19-04-2021

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 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.