

Productinformatie

Algemene informatie:

artikelnummer	11893
artikelnaam	korstdeeg 4 x 2.5 kg rb
EAN-Code	8710972118932
RSPO certificaatnummer	CU-RSPO SCC-822129
inhoud	4
artikelgroepomschrijving	korstdeeg
ingrediëntendeclaratie	

TARWEbloem, 34% roomboter [MELK], water, zout

Gewicht en productafmetingen circa:

gewicht	2.500	gram
lengte	-	millimeter
breedte	-	millimeter
hoogte	-	millimeter
diameter	-	millimeter

Voedingswaarde (berekend) per 100 gram circa:

energie	1.731	kJoule
	414	kcal
vetten	28,5	gram
waarvan verzadigd	19,9	gram
waarvan enkelvoudig onverzadigd	7,6	gram
waarvan meervoudig onverzadigd	1,1	gram
waarvan cholesterol	90,0	milligram
waarvan transvet	0,9	gram
koolhydraten	32,5	gram
waarvan suikers	1,0	gram
waarvan zetmeel	31,6	gram
waarvan polyolen	-	
voedingsvezel	0,9	gram
eiwitten	6,4	gram
zout	0,7	gram
vocht	31,0	gram

Logistieke informatie:

Verpakking

soort verpakking	doos
afmetingen verpakkingseenheid	
lengte	39 centimeter
breedte	29 centimeter
hoogte	11 centimeter
netto gewicht circa	10.000 gram
bruto gewicht circa	10.378 gram
gewicht verpakking circa	378 gram
papier	297 gram
plastic	80 gram
diversen	-

Pallet

dozen per pallet	64
lagen per pallet	8
dozen per laag	8
pallet-soort	euro
pallet-maat	80 x 120 centimeter

Microbiologische kenmerken (maximaal kve/gram):

aëroob mesofiel kiemgetal	1.000.000
gisten	10.000
schimmels	10.000
Enterobacteriaceae	10.000

Productinformatie

Metaaldetectie:

ferro	2,0 millimeter
non-ferro	2,5 millimeter
rvs	2,5 millimeter

Overige gegevens:

opslag	diepvries
houdbaarheid	12 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, macademianoten
- 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	30-04-2019

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. Bij bestelling van het artikel gaat u akkoord met de verstrekte product-specificatie.