

Productinformatie

Algemene informatie

artikelnummer	90047
artikelnaam	Mini Berlijnse bol - DV – RSPO/SG
inhoud	45
EAN-Code	8710972900476
RSPO certificaatnummer	CU-RSPO SCC-822129
Intrastat code	19059070
ingrediënten	

Banketbakkersroom 37% : Water, suiker, magere MELKpoeder, gemodificeerd zetmeel: E1442, palmolie, verdikkingsmiddelen: E460i, E466, kleurstof: E160a, geleermiddel: E407, smaakstoffen

Berlijnse bol : TARWEbloem (TARWEbloem, TARWEGluten, TARWEmoutbloem, meelverbeteraar: E300, emulgator: E471, enzymen); Water; Gepasteuriseerde scharrelEieren; Plantaardige olie (zonnebloemolie); Margarine (plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaadolie, zonnebloemolie in wisselende verhoudingen), water, emulgator: E471, zout, voedingszuur: E330); Verbeteraar (geraffineerde oliën en vetten (palmolie, koolzaadolie, kokosolie), dextrose, suiker, emulgatoren: E471, E481, aroma, kleurstof: E160a, enzymen (gluten), antioxidant (E300), honing); Gist; Kristalsuiker; Deegverbeteraar (TARWEbloem, emulgator: E481, antioxidant: E300, enzymen); Zout

Gewicht en productafmetingen circa:

gewicht	68	gram per stuk
lengte	-	millimeter
breedte	-	millimeter
hoogte	-	millimeter
diameter	-	millimeter

Voedingswaarde (berekend) per 100 gram circa:

energie	1309	kJoule
	315	kcal
vetten	19	gram
waarvan verzadigd	3,8	gram
waarvan enkelvoudig onverzadigd	-	gram
waarvan meervoudig onverzadigd	-	gram
waarvan cholesterol	-	milligram
waarvan transvet	-	gram
koolhydraten	30	gram
waarvan suikers	10	gram
waarvan zetmeel	-	gram
waarvan polyolen	-	gram
voedingsvezel	-	gram
eiwitten	4,8	gram
zout	0,55	gram
vocht	-	gram

Logistieke informatie

Verpakking

Soort verpakking	doos
Afmeting verpakkingseenheid	
lengte	39,0 centimeter
breedte	29,0 centimeter
hoogte	14,8 centimeter
netto gewicht circa.	3060 gram
bruto gewicht circa.	3346 gram
gewicht verpakking circa	286 gram
papier	- gram
plastic	- gram
diversen	- gram

Pallet

dozen per pallet	88
lagen per pallet	11
dozen per laag	8
pallet-soort	euro
pallet-maat	80 x 120 cm

Productinformatie

Microbiologische kenmerken (maximal kve/gram):

	<i>Doel</i>	<i>Tolerantie</i>	<i>THT</i>
totaal kiemgetal	3.000	30.000	30.000
melkzuurbacteriën	300	3.000	30.000.000
gisten	300	3.000	300.000
schimmels	300	3.000	niet visueel
e. coli	< 10	< 50	< 50
coagulase positieve staphylococci	300	3.000	3.000
sulfiet reducerende clostridia	300	3.000	300.000
bacillus cereus	300	3.000	100.000
salmonella	afw in 25 g	afw in 25 g	afw in 25 g
listeria monocytogenes	afw in 25 g	afw in 25 g	afw in 25 g

Metaaldetectie:

ja

Overige gegevens:

opslag	diepvries: -18°C, na ontdooien niet opnieuw invriezen
houdbaarheid	9 maanden
ontdooitijd	5 à 6 uur bij 5°C

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: soja, schaalvruchten

Voedingsgeschiktheidsverklaring:

De gebruikte primaire verpakking is conform met alle geldende Belgische en Europese wetgeving – VO 1935/2004 + VO 10/2011

Verontreinigingen:

Grondstoffen zijn gegarandeerd voedingsgeschikt en conform met de geldende wetgeving:

Mycotoxines – VO 1881/2006

Zware Metalen – VO 1881/2006

Pesticiden residuen – VO 396/2005

Productinformatie

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 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	info@smildebakery.be / www.smildebakery.be

Autorisatie:

Quality Assurance	
printdatum:	30-01-2019

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 laatste geldende specificatie.