

## Productinformatie

### Algemene informatie

artikelnummer	6180
artikelnaam	Bretoense tartelet 9 cm DV
inhoud	54
EAN-Code	8710972061801
Intrastat code	19059070
ingrediënten	

TARWEbloem, boter [MELK], suiker, EIEREN van hennen met vrije uitloop, bakpoeder (E450i, E500ii, TARWEzetmeel, E170), zout, aroma

### Gewicht en productafmetingen circa:

gewicht	46	gram per stuk
lengte	-	millimeter
breedte	-	millimeter
hoogte	15	millimeter
diameter	90	millimeter

### Voedingswaarde (berekend) per 100 gram circa:

energie	2046	kJoule
	492	kcal
vetten	23,8	gram
waarvan verzadigd	16,7	gram
waarvan enkelvoudig onverzadigd	-	gram
waarvan meervoudig onverzadigd	-	gram
waarvan cholesterol	-	milligram
waarvan transvet	-	gram
koolhydraten	61,8	gram
waarvan suikers	32,0	gram
waarvan zetmeel	-	gram
waarvan polyolen	-	gram
voedingsvezel	1,5	gram
eiwitten	5,2	gram
zout	1,14	gram
vocht	-	gram

### Logistieke informatie

#### Verpakking

Soort verpakking	doos
Afmeting verpakkingseenheid	
lengte	39 centimeter
breedte	29 centimeter
hoogte	15 centimeter
netto gewicht circa.	2484 gram
bruto gewicht circa.	2774 gram
gewicht verpakking circa	290 gram
papier	230 gram
plastic	60 gram
diversen	- gram

#### Pallet

dozen per pallet	80
lagen per pallet	10
dozen per laag	8
pallet-soort	euro
pallet-maat	80 x 120 cm

## Productinformatie

### Microbiologische kenmerken (maximal kve/gram):

Totaal kiemgetal bij 22°C	<100
E. Coli	<10
Enterobacteriaceae	<10
Gisten	<100
Schimmels	<100
Listeria monocytogenes	Afw. In 25g
Melkzuurbacteriën bij 22°C	<100
Salmonella	Afw. In 25g
Sulfietreducerendanaëroben	<10
Coagulase positieve staphylococcen	<100
Bacillus Cereus	<100

### Overige gegevens:

opslag	Diepvries -18°C
Houdbaarheid na productie	12 maanden

Na ontdooien niet opnieuw invriezen.  
Tenminste 48u houdbaar 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 SO<sub>2</sub>
- 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.

## Productinformatie

---

**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	<a href="mailto:orders@smildebakery.be">orders@smildebakery.be</a> / <a href="http://www.smildebakery.be">www.smildebakery.be</a>

**Autorisatie:**

Quality Assurance

printdatum: 18-02-2020

---

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.