

## TECHNISCHE SPECIFICATIE

### PRODUCTGEGEVENS

Referentie: 24260

Commerciële benaming: PARTY DOTS

Wettelijke benaming: Diepgevroren bake-off producten met 16% coating en 5,3% topping

EAN nummer doos: 8424465242607

EAN nummer verpakking:

EAN nummer per stuk: 8424465242614

### PRODUCTINFORMATIE

#### › HOUDBAARHEIDSTERMIJN

Primair houdbaarheidstermijn: 365 dagen bij

Secundaire houdbaarheidstermijn: 3 dagen op kamertemperatuur

*\*De houdbaarheidstermijn van het product kan variëren, afhankelijk van de opslag, bereiding en blootstellingscondities van het gereed product.*

#### › OPSLAG-EN BEWAARADVIES:

Opslag: Bewaren bij een temperatuur van -18,0 °C. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

Bereiding: Ontdooien: 20 minuten op kamertemperatuur

Rijzen: -

Bakken op: -

Aanbevolen bereidingsadvies: Ontdooien 20 minuten op kamertemperatuur.

*\*\*De kook- en ontdooitijden zijn indicatief, afhankelijk van de omstandigheden op locatie*

#### › INGREDIËNTEN LIJST

**Ingrediënten:** TARWEbloem, plantaardige vetten (palm, palmpit, kokosnoot), water, suiker, MELK weipoeder, plantaardige olie (zonnebloem of rapzaad)\*, dextrose, gist, lactose (MELK), SOJAbloem, zetmeel, vergassers (E450, E500), zout, emulgatoren (E322, E471, E481), glucosestroop, plantaardige oliën (kokosnoot, rapzaad), kleurstoffen (E100, E160a, geconcentreerd bietensap, spirulinaextract), magere MELKpoeder, meelbehandelingsmiddel (E300), natuurlijk aroma.

Kan sporen van:noten, ei, mosterd bevatten.

#### › STOFFEN OF PRODUCTEN DIE ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES VEROORZAKEN

	Aanwezig als ingrediënt	Aanwezig als sporen
<b>Glutenbevattende granen</b>	X	-
(inclusief de hybride soorten en daarvan afgeleide producten)		
Tarwe	X	-
Rogge	-	-
Gerst	-	-
Haver	-	-
Spelt	-	-
Kamut	-	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	-
Eieren en producten op basis van eieren	-	X
Vis en producten op basis van vis	-	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	-
Soja en producten op basis van soja	X	-
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	X	-
Noten en producten afgeleide	-	X
Amandelen	-	-
Hazelnoten	-	X
Walnoten	-	-

	Aanwezig als ingrediënt	Aanwezig als sporen
Cashewnoten	-	-
Paranoten	-	-
Pistachenoten	-	X
Pecannoten	-	-
Macadamianoten	-	-
Selderij en producten op basis van selderij	-	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-	X
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-	-
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties >10 mg/kg of 10mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO <sub>2</sub>	-	-
Lupine en producten op basis van lupine	-	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-	-

#### > VOEDINGSWAARDE PER 100g

	Direct consumeerbaar product	Verpakt product
<b>Energie</b>	1763 kJ	-
	423 kcal	-
<b>Vetten</b>	26 g	-
<i>waarvan:</i>		
- verzadigde vetzuren	13 g	-
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren	8,4 g	-
- meervoudig onverzadigde vetzuren	2,6 g	-
- trans	-	-
- Omega-3 vetzuren	-	-
<b>Hydraten beschikbare</b>	41 g	-
<i>waarvan:</i>		
- suikers	18 g	-
<b>Vezels</b>	1,3 g	-
<b>Eiwitten</b>	6,2 g	-
<b>Zout</b>	1,2 g	0,00 g
<b>Natrium</b>	470 mg	-
<b>Cholesterol</b>	-	-

\*De weergegeven voedingswaarden zijn gebaseerd op het bereid product, indien bereid zoals voorgeschreven in het bereidingsadvies.

#### > GEWICHTEN, AFMETINGEN EN TOLERANTIES

Verpakt product	Minimum	Gemiddelde	Maximum
<b>Gewicht (g)</b>	44	53	62
- Deeg (g)		44	
- Vulling (g)		-	
- Coating (g)		9	
- Decoratie (g)		-	
<b>Lengte / Diameter (mm)</b>	89	93	98
<b>Breedte (mm)</b>	-	-	-
<b>Hoogte (mm)</b>	31	35	40

**Gewicht bij benadering gebakken product** -

**Gewicht verpakking (g)** -

\*Et gewicht van het gebakken product kan variëren, afhankelijk van de bakcondities.

#### > SENSORISCHE EIGENSCHAPPEN VAN HET GEREED PRODUCT

**Kleur:** -

**Geur:** -

**Smaak:** -

**Uiterlijk:** -

\*De sensorische eigenschappen van het product kunnen variëren, afhankelijk van de opslag, bereiding en presentatie van het product.



## › MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES VAN HET VERPAKTE PRODUCT

	n	c	m (ufc/g)	M
Aëroob kiemgetal	1	-	10e5 ufc/g	-
Anaërob kiemgetal	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Totaal coliformen	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Stafilococcus coagulasa +</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> vermoedelijke	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Moisissures	-	-	-	-
Gisten	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	*	-

\*Niet aangetoond

n → aantal eenheden in het monster.

c → aantal eenheden in het monster waarvan het koloniegetal tussen m en M kan liggen. Het monster wordt als acceptabel gezien wanneer de overige criteria kleiner dan of gelijk zijn aan m.

m → drempelwaarde voor het koloniegetal. het monster voldoet als alle waarden kleiner zijn dan.

M → bovengrens voor het koloniegetal. het monster voldoet niet als 1 of meer monsters een koloniegetal hebben groter dan of gelijk aan M.

## VERPAKKING- EN PALLET INFORMATIE

### › VERPAKKINGEN

	Dozen	Etiket	Tape	Zak
Gewicht bij benadering (g)	247,00	3,69	4,00	14,75
Inwendige afmeting (mm)	390x285x110	-	-	-
Uitwendige afmeting (mm)	395x285x117	80x290x0	1.000x75x0	420x170x630
Materiaal	KB CS	SAT+ADH	PP	PEAD
Breedte (mm)	3,03	0,14	0,03	-
Kleur (mm)	Bruin	Wit	Transparant	Bruin
Recyclebaar*	+	+	+	+

### › ANDERE VERPAKKINGEN

	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
Inwendigeafmeting (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Uitwendigeafmeting (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Materiaal	-	-	-	-	-	-	-
Dikte (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Kleur	-	-	-	-	-	-	-
Recyclebaar*	-	-	-	-	-	-	-

\*+=Ja / -=Nee

## &gt; PALLETISEREN

## Doos


**Eenheden**

36

**Nettogewicht (kg)**

2,02

**Brutogewicht (kg)**

2,25

## Pallet


**Doos/laag**

8

**Lagen**

15

**Totaal dozen**

120

**Gewicht (kg)**

295

**Hoogte (m)**

1,9

**Pallet Type**

 Pallet Europeo 80x120 1<sup>a</sup>marron

## FOTO VAN HET GEREED PRODUCT



## CERTIFICERINGEN EN LOGO'S VOOR COMMUNICATIE VAN CLAIMS

## &gt; CERTIFICERINGEN:

- Halal
- RSPO

## &gt; CLAIMS OF LOGO'S VOOR COMMUNICATIE VAN CLAIMS:

## VAN TOEPASSING ZIJNDE WETGEVING

- Verordening (EG) 852/2004, en latere wijzigingen, inzake levensmiddelenhygiëne.
- Verordening (EG) 2073/2005, en latere wijzigingen, inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.
- Verordening (EG) 396/2005, en latere wijzigingen, inzake vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong.
- Verordening (EG) 915/2023, en latere wijzigingen, inzake vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.
- Verordening (EG) 1169/2011, en latere wijzigingen, inzake verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.
- Verordening (EG) 1333/2008, en latere wijzigingen, inzake levensmiddelenadditieven.
- GGO (genetisch gemodificeerde oorsprong) en ioniserende straling. De grondstoffen gebruikt voor de vervaardiging van dit product zijn niet behandeld met ioniserende straling en bevatten geen- of komen niet van genetisch gemodificeerde organismen. Daarmee is geen specifieke labelling noodzakelijk. Relevante wetgeving:
  - Verordening (EG)1829/2003 en latere wijzigingen inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders.
  - Verordening (EG) 1830/2003 en latere wijzigingen, inzake tracersing en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen.

Een geprinte versie kan verouderd zijn.

