

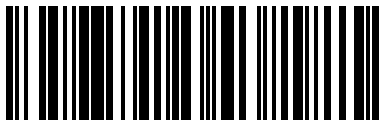


Technische fiche

Versie: 3
 Versiedatum: 23/11/23
 Revisiedatum: 23/11/23

Van apero tot dessert · De l'apéro au dessert



Product informatie	
Naam product	FLATBREAD 800 G
Code	444002
Barcode	 5412952807814
Afmetingen	
Diameter	
Lengte x breedte	164 mm (+/- 5mm) x 55 mm (+/- 5mm)
Hoogte	3 mm (+/- 5mm)
Gewicht/stuk	15 g
Min.houdbaarheid na productie	6 maand
Min.houdbaarheid bij levering	2 maand
Opslagomstandigheden	Droog en donker bewaren (12-20°C)

Verpakking						
Samenstelling	Aantal/verpakking	Materiaal van de verpakking				
Deksel	1	PP				
Emmer	1	PP				
Afmetingen en gewicht	Aantal CE	L (mm)	B (mm)	H (mm)	Bruto (kg)	Netto (kg)
Consumenteneenheid	1	199	199	205	0,95	0,80
Emmer	1	199	199	205	0,95	0,80
Palet	120	1200	800	1175	113,46	96,00
Palettisatie (Euro 120 x 80cm)						
Aantal lagen per palet	5					
Aantal emmers per laag	24					
Aantal emmers per palet	120					



Technische fiche

Versie: 3
Versiedatum: 23/11/23
Revisiedatum: 23/11/23

Van apero tot dessert · De l'apéro au dessert

Microbiologische kenmerken (max kve/g)	
Aeroob kiemgetal	10000 max kve/g
Enterobacteriaceae	100 max kve/g
Gisten	1000 max kve/g
Schimmels	1000 max kve/g
Staphylococcus aureus	500 max kve/g
Listeria monocytogenes	afwezig/25g
Salmonella	afwezig/25g

Samenstelling

Grondstof

TARWEbloem	
water	
plantaardige olie (olijf)	
gist	
plantaardige olie (palm)	
zout	
suiker	
plantaardige olie (koolzaad)	
kruiden en specerijen (rozemarijn)	
emulgator (E471)	
invertsuikerstroop	
dextrose	
rijsmiddel (E450i)	
enzym (TARWE)	
rijsmiddel (E500ii)	
aroma	
anti-oxidant (E300)	
TARWEzetmeel	
antiklontermiddel (E341iii)	

Wettelijke ingrediëntendeclaratie

TARWEbloem, water, plantaardige olie (olijf, palm, koolzaad), gist, zout, suiker, kruiden en specerijen (rozemarijn), invertsuikerstroop, rijsmiddel (E450i, E500ii), emulgator (E471), dextrose, kleurstof (E160a, E150a, E150d), aroma, TARWEzetmeel, antiklontermiddel (E341iii)

Voedingswaarden	per 100 g
Energetische waarde (kJ)	1770
Energetische waarde (Kcal)	420
Vetten (g)	9,3
Verzadigde vetzuren(g)	1,7
Mono onverzadigde vetzuren (g)	6,05
Poly onverzadigde vetzuren (g)	1,5
Koolhydraten (g)	71
Suikers (g)	3,8
Eiwitten (g)	10
Zout (g)	2
Natrium (g)	0,8
Voedingsvezel (g)	5
Vocht (%)	1,7



Technische fiche

Versie: 3
Versiedatum: 23/11/23
Revisiedatum: 23/11/23

Van apero tot dessert · De l'apéro au dessert

Allergenenlijst

1.0 gluten	+	8.1 amandelen	?
1.1 tarwe	+	8.2 hazelnoten	?
1.2 rogge	?	8.3 walnoten	?
1.3 gerst	?	8.4 cashewnoten	?
1.4 haver	?	8.5 pecannoten	?
1.5 spelt	?	8.6 paranoten	-
1.6 kamut	?	8.7 pistachenoten	?
2.0 schaaldieren	-	8.8 macademianoten	?
3.0 ei	?	9.0 selderij	-
4.0 vis	-	10.0 mosterd	-
5.0 aardnoten (pindas)	-	11.0 sesam	?
6.0 soja	?	12.0 zwaveldioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂	-
7.0 melk	?	13.0 lupine	-
8.0 noten (schaalvruchten)	?	14.0 weekdieren	-

+ : aanwezig

- : niet aanwezig

? : kan mogelijke sporen bevatten van

Geschiktheid

Veganisten	Nee
Vegetariërs	Ja
Halal	Nee
Koosjer	Nee

GMO verklaring

Gebaseerd op de verklaringen van onze leveranciers kunnen wij bevestigen dat dit product geproduceerd is met grondstoffen/additieven/aroma's die niet afkomstig zijn van genetisch gemodificeerde organismen. Dit product geeft geen aanleiding tot een bijkomende specifieke vermelding in de etikettering. (Verordening EG 1829/2003 en 1830/2003)

Ionisatieverklaring

Voor zover ons bekend en gebaseerd op verklaringen van onze leveranciers, is dit product en zijn de ingrediënten van dit product niet behandeld met enige vorm van bestraling/ionisatie.