



Productnaam: Chocolade taartje met rozet

Artikelnummer: M1006.1.VE

Versie datum: 07-01-2022

Product foto



Productomschrijving

Bodem: n.v.t.
Smaak: Pure chocolade
Vulling: n.v.t.
Afwerking: Ganache rozet
Gewicht:* Circa 33 gram

Ingredienten declaratie

boter (MELK), 26% chocolade puur (cacaomassa, suiker, emulgator: E322 (SOJA), cacaoboter, vanille extract), EIEREN, suiker, MELK, TARWEBLOEM, plantaardige olie (palmpit, raapzaad, geheel gehard palmpit), room (MELK), emulgatoren (E433, E471), Elgeel, stabilisatoren (E407), aroma.

Voedingswaarde per 100 gram

Energie	1843	kJ
Energie	443	kcal
Vet	33,10	gram
Waarvan verzadigde vetzuren	20,80	gram
Koolhydraten	29,20	gram
Waarvan suikers	25,00	gram
Eiwit	5,555	gram
Voedingsvezel (totaal)	0,060	gram
Zout	0,138	gram



Allergenen

+ 010 - Gluten	+ 011 - Tarwe
- 012 - Rogge	- 013 - Gerst
- 014 - Haver	- 015 - Spelt
- 016 - Kamut	- 020 - Schaaldieren
+ 030 - Eieren	- 040 - Vis
- 050 - Pinda	+ 060 - Soja
+ 070 - Melk	- 080 - Noten
- 081 - Amandelen	- 082 - Hazelnoten
- 083 - Walnoten	- 084 - Cashewnoten
- 085 - Pecannoten	- 086 - Paranoten
- 087 - Pistachenoten	- 088 - Macademianoten
- 090 - Selderij	- 100 - Mosterd
- 110 - Sesam	- 120 - Sulfit
- 130 - Lupine	- 140 - Weekdieren

Geproduceerd in een bedrijf waar gluten, noten, melk, eieren, soja en sulfit worden verwerkt.

Verpakkingsgegevens

Verpakkingsvorm: Doos golfkarton wit

Aantal in doos: 40 stuks

Opslag- en gebruiksadvies

Houdbaarheid na productie:

12 maanden

Bewaarconditie:

Opslaan bij -18°C, na ontdooien niet opnieuw invriezen

Houdbaarheid na ontdooien bij max. 7°C:

2 dagen

Gebruiksadvies:

Na ontdooien gereed voor consumptie

Microbiologische normen (max. kve/g)

Totaal kiemgetal <1.000.000

Enterobacteriaceae <1.000

Bacillus cereus <100.000

Staphylococcus aureus <100.000

Listeria monocytogenes <100

GMO-vrij verklaring

Wij verklaren hierbij dat, volgens EG Verordeningen n° 1829/2003/EG en 1830/2003/EG dit product geen aanvullende etikettering vereist betreft GMO-ingrediënten en additieven.

Verklaring

Deze specificatie, die u ter informatie wordt verstrekt, is door ons zo correct, nauwkeurig en volledig mogelijk opgesteld, uitgaande van onze kennis en ervaring op het moment van opstelling.

Aspecten zoals grondstofvariaties, verkrijgbaarheid en wetgeving kunnen van invloed zijn op de samenstelling. Wij behouden ons als producent het recht voor de productsamenstelling te wijzigen, wat gevolgen kan hebben voor de



Verklaring

...vervolgd

specificatie. Indien de samenstelling van ons product (mede) uitgangspunt vormt voor een belangrijke beslissing met betrekking tot verdere verwerking, verzoeken wij u om contact met ons op te nemen om u op de hoogte te stellen van de laatst geldende specificatie.

*Aan het gewicht kunnen geen rechten worden ontleed.

Bedrijfsinformatie

Van Eck Patisserie en IJsspecialiteiten B.V.

Overboeicop 1a 4145 NN Schoonrewoerd Tel.: 0345-643650 Fax: 0345-6437351

E-mail: info@vaneck-ijs.nl Internet: www.vaneck-ijs.nl

IBAN: NL65INGB0670655201 BIC: INGBNL2A Kvk Tiel 30080398 BTW nr. NL 812538572B01