

**PRODUCTINFORMATIE**  
**TAART PEREN EN CACAOROOM**  
*Rotonde (12 porties)*



I  
05/380  
C.E.

<b>Verkoopbenaming</b>	Taart Peren en Cacaoroom
<b>Productcategorie</b>	Bevroren banketproducten
<b>EAN-code</b>	5425032785476
<b>Artikelcode</b>	560022101

**Lijst van ingrediënten**

Zandgebak: tarwebloem, suiker, plantaardige vetten van palm en kokos in wisselende verhoudingen, **eieren**, zonnebloemolie, water, **boter**, gemodificeerd maïszetmeel, rijsmiddel: ammoniumbicarbonaat, natriumfosfaat en natriumcarbonaat, emulgator mono- en diglyceriden van vetzuren, zout, aroma's, zuurteregelaar citroenzuur.

Banketbakkersroom (30%): water, plantaardige vetten vet kokosnoot, palm en palmpitolie in wisselende verhoudingen, aardappel gemodificeerd zetmeel, magere **melkpoeder**, **weipoeder**, glucosestroop, **lactose**, **melkeiwitten**, verdikkingsmiddelen: natriumalginaat en carrageen, stabilisatoren: calciumacetaat en -sulfaat, kalium- en natriumfosfaten, sorbitol siroop, hydroxypropylcellulose, emulgatoren: **sojalecithine**, mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur, azijnzuur en melkzuur, zout, aroma's, kleurstoffen: beta-caroteen, annatto en riboflavinen.

Peren op siroop (22%): peren, glucose-fructosestroop, zuurteregelaar natriumcitraat.

Glazuur: isoglucose, vloeibare suiker, geleermiddelen: carrageen en jansbroodpitten, abrikoos puree, zuurteregelaar natriumcitraat, conserveermiddel kaliumsorbaat, aroma's.

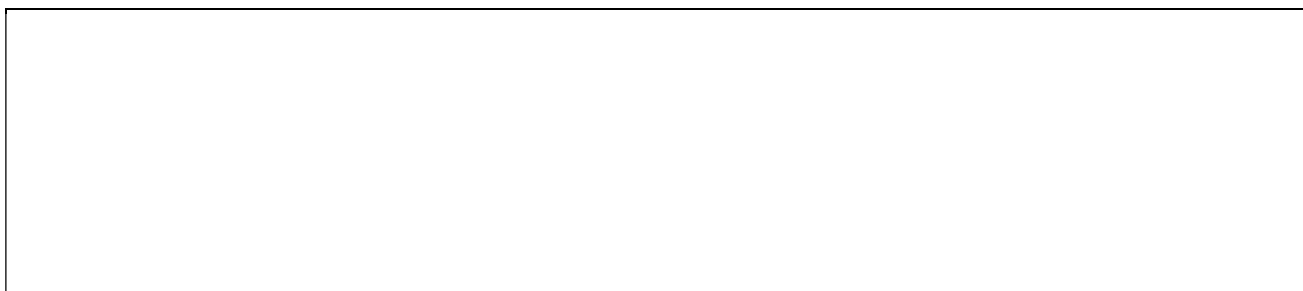
Siroop gearomatiseerde rum non-alcoholische: water, invertsuiker, suiker, glucosestroop, aroma's.

Cacaopasta: suiker, plantaardige vetten uit palmolie, zonnebloemolie, koolzaadolie en shea in wisselende verhoudingen, magere cacaopoeder, **weipoeder**, emulgator **sojalecithine**, vanilline.

Chocolade schilfers: suiker, cacaomassa (44% cacao), cacaoboter, boterolie, emulgator **sojalecithine**, natuurlijke vanille aroma.

*Product kan sporen van **noten** bevatten*

<b>Microbiologische kenmerken</b>	Telling van micro-organismen:	< 5×10 <sup>5</sup> kve /g
	<i>Enterobacteriaceae</i> :	< 5×10 <sup>3</sup> kve /g
	Coagulase-positieve staphylokokken:	< 50 kve/g
	<i>Listeria monocytogenes</i> :	afwezig in 25 g
	<i>Salmonella spp</i> :	afwezig in 25 g



<b>Presentatie</b>	Het product wordt rustend op karton bakje bekleed met een laag PVC folie, geschikt voor contact met levensmiddelen
<b>Verpakking</b>	Kartonnen doos gestanst uit 1 stuk
<b>Netto gewicht</b>	1,4 kg
<b>Palletiseren</b>	168 dozen per pallet
<b>Levering temperatuur</b>	$\leq -18$ °C
<b>Minimale houdbaarheid</b>	18 maanden vanaf de datum van fabricage
<b>Instructies voor opslag</b>	Bewaar bij een temperatuur van $\leq -18$ °C
<b>Suggesties voor consumptie</b>	Ontdooi het product bij koeling temperaturen gedurende ten minste 6-8 uur voor consumptie. Eenmaal ontdooid, het product kan niet worden ingevroren, maar moeten worden bewaard bij een temperatuur tussen 0 en 4 ° C en verbruikt binnen 3 dagen.

**Aanwezigheid verklaring ingrediënten blootgesteld aan ioniserende straling:** afwezig  
(richtlijn 1999/2/CE – 22 februari 1999)

**Verklaring over de inhoud van genetisch gemodificeerde organismen:** afwezig  
(verordeningen CE 1829/2003 en 1830/2003 – 22 februari 2003)

**Verklaring van allergenen**  
(verordeningen 1169/2011 – 25 oktober 2011)

- (1) het allergeen ingrediënt vrijwillig gebruikt
- (2) de aanwezigheid van het allergeen niet met zekerheid uitgesloten (kruisbesmetting)
- (3) de aanwezigheid van het allergeen met zekerheid uitgesloten

Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen	1
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	3
Eieren en producten op basis van eieren	1
Vis en producten op basis van vis	3
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	3
Soja en producten op basis van soja	1
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	1
Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten	2
Selderij en producten op basis van selderij.	3
Mosterd en producten op basis van mosterd.	3
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	3
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO <sub>2</sub>	3
Lupine en producten op basis van lupine.	3
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	3