



## PRODUCTINFORMATIE

### CHEESECAKE MET WILDE AARDBEIEN

Rotonde (12 porties)

<b>Productielaboratorium</b>	Via San Marco, 17 31030 CANDELÙ DI MASERADA SUL PIAVE (TV) - ITALY
	Tel +39 0422.686679
	Fax +39 0422.689413
	E-mail info@moralberti.com
<b>Commercieel verantwoordelijke</b>	Giovanni Moratto
<b>Verantwoordelijke kwaliteitscontrole</b>	Livia Moratto



<b>Verkoopbenaming</b>	Cheesecake met wilde aardbeien
<b>Productcategorie</b>	Bevroren banketproducten
<b>EAN-code</b>	
<b>Artikelcode</b>	

#### Lijst van ingrediënten

**Kaascrème** (46%): water, plantaardige vetten uit palm en kokos in wisselende verhoudingen, suiker, quark **kaaspoeder** (5,5% van het eindproduct), dextrose, **boterpoeder**, eetbare gelatine (rond afgeleide), stabilisatoren: sorbitol stroop, hydroxypropylcellulose en kalium fosfaten, **melkeiwitten**, gemodificeerd zetmeel geacetyleerd dizetmeeladipaat, glucosestroop, verdikkingsmiddel johannesbroodpitmeel, emulgatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur en **sojalecithine**, voedingszuur citroenzuur, aroma's, zout, kleurstof beta-caroteen.

**Fonds koekje** (20%): **tarwebloem**, suiker, **boter**, invertsuiker, margarine (palm niet gehydrogeneerd vet, zonnebloemolie, water, zout, emulgator mono- en diglyceriden van vetzuren, zuurteregelaar citroenzuur), glucose-fructose siroop, **weipoeder**, meel gemoute **tarwe**, emulgator **soja** lecithine, rijsmiddelen: natrium- en ammoniumcarbonaten en monokaliumtartraat, zout.

**Wilde aardbeien** (16%)

**Aardbei glazuur**: suiker, glucose-fructosestroop, aardbeien, verdikkingsmiddelen: gemodificeerd zetmeel en pectines, geleermiddelen: carrageen en johannesbroodpitmeel, abrikoos puree, voedingszuur citroenzuur, conserveermiddel kaliumsorbaat, kleurstoffen: vlierbes extract en cochennille, aroma's.

**Biscuit**: **tarwebloem**, suiker, **eieren**, water, emulgator mono- en diglyceriden van vetzuren, rijsmiddelen: dinatrium difosfaten en natriumcarbonaat, bevochtigingsmiddel glycerol, conserveermiddel kaliumsorbaat, zout, aroma's.

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

*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>Voedingswaarde-informatie</b>	Energie	321 kcal	1359 kJ
Gemiddelde waarden in 100 g	Vetten	5,7 g	
	– waarvan verzadigde vetzuren	3,5 g	
	Koolhydraten	60,5 g	
	– waarvan suikers	32,6 g	
	Eiwitten	7,0 g	
	Zout	0,72 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>	1,3 kg
<b>Palletiseren</b>	168 dozen per pallet
<b>Levering temperatuur</b>	≤ -18 °C
<b>Minimale houdbaarheid</b>	18 maanden vanaf de datum van fabricage
<b>Instructies voor opslag</b>	Bewaar bij een temperatuur van ≤ -18 °C
<b>Suggesties voor consumptie</b>	Ontdooi het product bij koeling temperaturen gedurende ten minste 6-8 uur voor consumptie. Eenmaal ontdooit, het product kan niet worden ingevroren, maar moeten worden bewaard bij een temperatuur tussen 0 en 4 ° C en verbruikt binnen 3 dagen.

<b>Aanwezigheid verklaring ingrediënten blootgesteld aan ioniserende straling:</b> afwezig (richtlijn 1999/2/CE – 22 februari 1999)	
<b>Verklaring over de inhoud van genetisch gemodificeerde organismen:</b> afwezig (verordeningen CE 1829/2003 en 1830/2003 – 22 februari 2003)	
<b>Verklaring van allergenen</b> (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
Weefdieren en producten op basis van weekdieren	3