

Wener appeltaart

10 porties EAN 54 200532 0570 5

12 porties EAN 54 200532 0653 5

TECHNISCHE FICHE – 2021

Ingrediënten: appel, tarwebloem, suiker, roomboter, rozijnen, water, scharrelei, maïszetmeel, glucosestroop, gemodificeerd maïszetmeel, kaneel, zout, rijsmiddel: E500, stabilisator: E422, E466; zonnebloemolie, raapolie, zuurteregelaar: E330, E331, Verdikkingsmiddel: E440, aroma, kleurstof: E160b, conserveermiddel: E202, katoenzaadolie

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	878,5 kJ 209,8 kcal
Koolhydraten	33,1 g
- Waarvan suikers	19,3 g
Vetten	7,4 g
- Waarvan verzadigd	4,8 g
Proteïnen	2,4 g
Zout	0,32 g

Wener appeltaart

10 porties EAN 54 200532 0570 5

12 porties EAN 54 200532 0653 5

TECHNISCHE FICHE – 2021

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	-	Hazelnoten	-
Tarwe	+	Walnoten	-
Rogge	-	Cashewnoten	-
Gerst	-	Pecannoten	-
Haver	-	Paranoten	-
Spelt	-	Pistachenoten	-
Kamut	-	Macadamianoten	-
Schaaldieren	-	Selderij	-
Ei	+	Mosterd	-
Vis	-	Sesam	-
Aardnoten (pinda's)	-	Zwavedioxide/sulfieten (E220-E228) > 10 mg/kg	-
Soja	-	Lupine	-
Melk	+	Weekdieren	-
Noten (schaalvruchten)	-	Lactose / <i>Lactose</i>	+
Amandelen	-	Maïs	+

Bewaaradvies en houdbaarheid

Dit product is 18 maanden houdbaar na productie mits de producten bewaard worden bij -18°C.

Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

Wener appeltaart

10 porties EAN 54 200532 0570 5

12 porties EAN 54 200532 0653 5

TECHNISCHE FICHE – 2021

Microbiologische kenmerken

Aeroob kiemgetal	< 100.000 kve/g
Enterbacteriaceae	< 100 kve/g
Staph. Aureus	< 10.000 kve/g
E. coli	< 50 kve/g
Salmonella	Afwezig in 25 g

GGO Genetisch Gemodificeerd Organisme

GMO ingrediënten zijn niet aanwezig.