

## BLADERDEEGPASTEITJES Ø8 cm – C&C 24 stuks

EAN54 200532 0831 7

TECHNISCHE FICHE – 03/02/2023

**Ingrediënten:** TARWEBloem (GLUTEN), palmvet (SG), water, BOTERconcentraat 3%, zout, Ei van hennen met vrije uitloop

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	2345 kJ
	564 kcal
Koolhydraten	40,46 g
- Waarvan suikers	0,79 g
Vetten	40,72 g
- Waarvan verzadigd	21,15 g
Proteïnen	7,98 g
Zout	1,34 g

**Allergeneninformatie** + = aanwezig  
- = afwezig volgens recept  
? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	+
Schaaldieren	-
Ei	+
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	+
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
Lupine	-
Weekdieren	-

## BLADERDEEGPASTEITJES Ø8 cm – C&C 24 stuks

EAN54 200532 0831 7

TECHNISCHE FICHE – 03/02/2023

### Sensorische informatie

Geur: gebakken deeg met botersmaak

Textuur: knapperig

Smaak: gebakken deeg met botersmaak

### Dieet informatie

Veganisten	Nee
Vegetariërs	Ja
Halal	Ja
Koosjer	Nee
Coeliakie	Nee

### Productinformatie

#### Afmetingen en gewichten

	Minimum	Doel	Maximum
Gewicht	35 g	38 g	43 g
Hoogte/dikte	45 mm	70 mm	55 mm
Diameter	70 mm	78 mm	85 mm
Lengte	0 mm	0 mm	0 mm
Breedte	0 mm	0 mm	0 mm

Houdbaarheid: 12 maanden na productie

Opslagcondities: Droog en donker bewaren op kamertemperatuur (10°C - 25°C)

### Verpakking

	Bruto gewicht	Netto gewicht	Afmetingen
Consumenten eenheid	1,26 kg	0,84 kg	400 x 300 x 127 mm
Verkoopseenheid	1,26 kg	0,84 kg	400 x 300 x 127 mm
Pallet	174,20 kg	100,80 kg	1.200 x 800 x 2.050 mm

## BLADERDEEGPASTEITJES Ø8 cm – C&C 24 stuks

EAN54 200532 0831 7

TECHNISCHE FICHE – 03/02/2023

### Palletisatie

Doos per laag	8
Lagen per pallet	15
Doos per pallet	120

### Etiketteringsinformatie

GMO etikettering vereist: Nee

Dit product werd bestraald: Nee

### Microbiologische informatie

	Doel	Afkeur	
Totaal kiemgetal (30 °C)	1 000	10 000	/g
Enterobacteriaceae	10	100	/g
Coliformen (30 °C)	100	1 000	/g
E.Coli	0	10	/g
Salmonella	0	0	/25 g
Staphylococcus aureus	20	100	/g
Gist	100	500	/g
Schimmels	100	500	/g