

PRODUCT SPECIFICATION

SWdeeg180 - en - SWdeeg 7kg

06-03-2024 V1

HS code: 190211



Ingrediënten:

tarwebloem **GLUTEN**, plantaardig vet (palm), suiker, plantaardige olie (raapzaad), cocosolie, sojameel **SOJA**, rijsmiddel (E500), emulgatoren (sojalecithine)**SOJA**, 4% donkere stroop, melasse, glucose, zout, scharrelei **EI**, vitamine A D, caroteen, vanille essent, kaneel

Kan sporen bevatten van:

NOTEN

Voedingswaarden:

	==== Per 100 g =====	==== Per portie =====
		gem. 36 gram
		% RI*
	=====	=====
Energie	1224 kJ	408 kJ
Energie	345 kcal	115 kcal
Vetten	g	g
waarvan verzadigd	g	g
waarvan mono-onverzadigde stoffen	g	g
waarvan poly-onverzadigde stoffen	g	g
Koolhydraten	g	g
waarvan suikers	g	g
Vezels	g	g
Proteïnen	g	g
Zout	g	g
	=====	=====

*RI: Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).

* definitieve waarden volgen medio juni 24

Allergenen informatie

gluten	m
schaaldieren	z
ei / heelei	m
vis	z
pindas	z
soja	m
melk	k
noten	k
selderij	z
mosterd	z
sesam	z
sulfieten (>10ppm)	z
lupine	z
weekdieren	z

z = zonder
m = met, bevat
k = zou kunnen, is mogelijk
o = onbekend

PRODUCT SPECIFICATIE

SWdeeg180 - en - SWdeeg 7kg

06-03-2024 V1

GMO informatie

Alle grondstoffen binnen vandeMeester.com zijn van een non-GMO-bron en voldoen volledig aan de Europese wetgeving ter zake. Geen van onze producten hoeft te worden geëtiketteerd in overeenstemming met de wetgeving EC 1829/2003 en EC 1830/2003.

Certificering informatie

De productieruimte opereert volgens HACCP regels en streeft naar BRC certificering per december 2024.

Bewaars instructies

Bewaars in een koele, droge plaats. Niet bewaren in de buurt van sterk ruikende producten.

Opslaan in vriezer is mogelijk tot max 6 maanden na productiedatum.

Gebruik instructies

Bak het product in een stroopwafelmachine op 200 graden gedurende 1 minuut.

Verpakking

Per 180 deegjes verpakt in een kartonnen doos met kunstof voedselveilige binnenzak of en een foodsafe emmer van 5 ltr met veiligheids sluiting.

Microbiologische informatie - voorlopige prognose

Totaal aëroob levensvatbaar aantal: minder dan 10.000 kve/g

Gisten en schimmels: minder dan 300 kve/g

Enterobacteriaceae: minder dan 100 kve/g

Staphylococcus aureus: minder dan 100 kve/g

Salmonella: niet aanwezig in 25 g

* definitief laboratorium rapport wordt verwacht medio juni 24

Geschikt voor

Vegetarisch Ja

Vegan Nee

De hierboven vermelde informatie is gebaseerd op gegevens van onze leveranciers.

vandeMeester.com

J.Marisstraat 12

8316 GE Marknesse

The Netherlands

Tel 0031 (0) 527769087

info@vandemeester.com