

SPÉCIFICATION	Plant
67 [16]	Productie Bolsward

Informations générales

	tartes aux cerises 22	avec treillées

Marque	
GTIN code	8710135200672

Dénomination légale	kersenvlaai

	Mois
Durée de conservation - Total	12

Conseils de stockage	At -18°C
Température à la livraison	Max. -15°C

Détection de métal - Ferro (mm)	2.5
Détection de métal - Non-ferro (mm)	2.5
Détection de métal - Stainless steel (mm)	2.5

	Oui	Non
Spec completed	N	N

Ingrédients

Ingrédients: cerise* (32,9%), farine de **blé**, sucre, eau, **lait**, sirop de glucose-fructose, amidon de maïs modifié, huile de palme SG, levure, sirop de glucose, sel, huile de coco, huile de tournesol, épaississant : (E415), dextrose, graisse de palme SG, gélifiant (E440), émulsifiant (E471), agent de traitement de la farine (E300), acid (E330), correcteur d'acidité (E331), arôme naturel.

Peut contenir: avoine, orge, seigle

* Malgré des méthodes de production soignées, le produit peut contenir des graines, des grains et / ou des tiges.

Valeurs nutritionnelles

	<i>Par 100g</i>	<i>%AR (100g)</i>
Énergie - kJ (kJ)	946	11
Énergie - kcal (kcal)	224	11
Graisses (g)	3.6	5
Graisses dont - saturés (g)	2	10
Graisses dont - mono-insaturés (g)	1	
Graisses dont - polyinsaturés (g)	0.6	
Glucides (g)	43.2	17
Glucides dont - Sucres (g)	22.8	25
Glucides dont - Polyols (g)	0.5	
Glucides dont - Starch (g)	19.8	
Fibres (g)	0.7	
Protéines (g)	4	8
Sel - Sodium*2,5 (g)	0.5	8

Allergènes et informations alimentaires

	<i>Présent</i>	<i>Pas présent</i>
Blé	X	
Seigle		X
Orge		X
Avoine		X
Épeautre		X
Kamut		X
Gluten	X	
Crustacés		X
Oeuf		X
Poisson		X
Arachides		X
Soja		X
Lait	X	
Amandes		X
Noisettes		X
Noix		X
Noix de cajou		X
Noix de pécan		X
Noix du Brésil		X
Pistaches		X
Noix de macadamia		X
Noix		X
Céleri		X
Moutarde		X
Sesame		X
Sulfite		X
Lupin		X
Mollusques		X

	<i>Oui</i>	<i>Non</i>
Halal		X
Kosher		X
Végétarien	X	
Lacto-ovo-végétarien	X	
Végétalien		X
Sans colorant et sans arôme artificiels	X	
Sans irradiation	X	
Sans OGM (conforme au règlement (UE) 1829/2003)	X	

Logos et certifications

	<i>Level</i>	<i>Registration number</i>	<i>Remarques</i>
RSPO	SG	CU-RSPO SCC 822129	CU-RSPO SCC-822129

Chimique et physique

Général

Microbiologique

	<i>After production</i>	<i>Fin de la durée de conservation</i>	<i>UoM</i>
Nombre de colonies aérobies		100.000	cfu/g
Levures		1.000	cfu/g
Moules		1.000	cfu/g
Entérobactériacés	100	100	cfu/g
Salmonella		absent	/25g
Listeria Monocytogenes		absent	/25g

Informations logistiques

Emballage secondaire

Contenu - Nombre d'unités (pièces)	12
Poids net (g)	7796
Poids brut (g)	8206

Emballage tertiaire

Type	euro
Matériel	bois
Unités par couche	7
Couches par palette	6
Total amount of boxes	42

Organoleptical

Prepared

	<i>Objectif</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximal</i>
Longueur (mm)			
Longueur haut (mm)			
Longueur en bas (mm)			
Largeur (mm)			
Taille (mm)			
Diameter (mm)	220		
Poids par pièce (g)	650		

Characteristics

	<i>Minimum</i>	<i>Objectif</i>	<i>Maximal</i>
Longueur - Inside (mm)		460	
Longueur - Outside (mm)		466	
Largeur - Inside (mm)		235	
Largeur - Outside (mm)		241	
Taille - Inside (mm)		226	
Taille - Outside (mm)		238	

	<i>Minimum</i>	<i>Objectif</i>	<i>Maximal</i>
Poids net - Per 1000 pieces (kg)		360	
Poids net - Per unit (g)		360	

Fournisseur: Smilde Bakery B.V.
Hamerstraat 12
NL-1135 GA Edam
The Netherlands
+31 (0) 299 372 856
info@smildebakery.com / www.smildebakery.com

Cette spécification, qui est à titre informatif, a été préparée par nos soins aussi précisément que possible, sur la base de nos connaissances et de notre expérience au moment de la création et de la publication des produits. Des aspects tels que les fluctuations des matières premières (saison, zone de récolte, etc.), la disponibilité et la législation peuvent influencer certaines caractéristiques des produits. Dans le but d'obtenir une qualité de produit aussi constante que possible, nous nous réservons le droit de modifier la composition du produit. Dans ce contexte, si la composition de notre produit constitue la base d'une décision importante en ce qui concerne la transformation ultérieure de celui-ci, il est conseillé de nous contacter au sujet de la dernière spécification applicable. Lors de la commande de l'article, vous êtes d'accord avec la spécification du produit fourni.