

## 512001 - BOURGONDISCHE APPELTAART 1800G - 10 PORTIES

Roomboter Bourgondische Appeltaart

### Roomboter Bourgondische Appeltaart

Printdatum: 2024-09-11  
Versiedatum: 2024-09-11  
Versie: 1  
Status: Definitief  
Artikelcode: 5179  
Gewicht: 1800.00 gram e  
Porties: 10



## Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: appel (58,2%), TARWEbloem, suiker, roomboter (MELK) (6,0%), water, rozijn, AMANDEL (0,8%), scharreEI, maïszetmeel, gemodificeerd maïszetmeel, glucosestroop, lactose (MELK), abrikoos, invertsuikerstroop, stabilisatoren: E466; E422, kaneel, TARWEzetmeel, raapzaadolie, palmolie, rijsmiddelen: E500ii; E450, zout, scharreEIpoeder, gemodificeerd aardappelzetmeel, zonnebloemolie, dextrose, verdikkingsmiddelen: E412; E440; E415, kleurstoffen: E160a; E160b(ii), emulgator: E471, zuurteregelaars: E330; E331; E333, aroma, natuurlijk aroma, katoenzaadolie, antiklontermiddel: E535.  
Kan hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot en pistachenoot bevatten.

## Claims

- Geschikt voor vegetariërs

## Voedingswaarden

### Voedingswaarden\*

	Per 100g	Per portie (180.00g)
Energie	822 kJ	1480 kJ
Energie	196 kCal	352 kCal
Vetten	6,1 g	10,9 g
- Verzadigde vetzuren	3,6 g	6,5 g
Koolhydraten	33,1 g	59,6 g
- Suikers	21,0 g	37,8 g
Eiwitten	2,4 g	4,3 g
Zout	0,30 g	0,53 g

\*Berekende waarde

## Allergentabel

Met (M)  
Zonder (Z)  
Kruisbesmetting (K)

Tarwe	M
Rogge	Z
Gerst	Z
Haver	Z
Spelt	Z

Hazelnoot	K
Walnoot	K
Cashewnoot	K
Pecannoot	K
Paranoot	Z

Kamut	Z
Schaaldieren	Z
Ei	M
Vis	Z
Pinda	Z
Soja	Z
Melk	M
Amandel	M

Pistachenoot	K
Macadamianoot	Z
Selderij	Z
Mosterd	Z
Sesam	Z
Sulfiet	Z
Lupine	Z
Weekdieren	Z

## Microbiologische parameters

	Min	Doel	Max
Enterobacteriaceae			<100 kve/g
Gisten			<1000 kve/g
Listeria monocytogenes		afwezig in 25 g	kve/g
Salmonella	Afwezig in	afwezig in 25 g	g
Schimmels		<1000	kve/g
Totaal aëroob kiemgetal		<100.000	kve/g

## Organoleptische parameters

Heerlijk friszoet geurende roomboter appeltaart met een frisse appelvulling met een vleugje kaneel en amandelspijs, gedecorreerd met amandelschaafsel.

## Bereidingsadvies

Ontdooien 24 uur in de koelkast. Niet opnieuw invriezen na ontdooien.

De bevroren taart kan ook direct in een voorverwamde oven geplaatst worden gedurende 30 minuten bij 150°C. Na het afbakken de taart nog even 10 minuten laten rusten.

## Bewaaradvies

Na ontdooien 4 dagen houdbaar in de koelkast.

## Houdbaarheid

18 maanden

## Procesparameters

Metaaldetector:

FERRO 3 mm

RVS/ S.S 4 mm

NON-FERRO 3 mm

## Mededeling:

Ondanks onze uitgebreide ingangscntrole en visuele controle kan het nog gebeuren dat er een steeltje of klokhuis van de appel in de appeltaart terecht is gekomen.

## Ingrediëntenbreakdown

Ingrediënt	Percentage	Allergenen	Land van herkomst	Extra informatie
appel	58,22%		België; Duitsland; Nederland; Polen	
tarwebloem	14,70%	tarwe	België; Duitsland; Frankrijk; Nederland; Denemarken; Verenigd Koninkrijk; Zweden	
suiker	11,63%		Europa; Nederland	suikerbiet en suikerriet basterdsuiker
roomboter	6,00%	melk	Europa	
water	2,12%		Nederland	
rozijn	<2%		Turkije	
amandel	<2%	amandel	Marokko; Verenigde Staten; Australië; Nederland; Spanje	
scharrelei	<2%	ei	België; Duitsland; Europa; Frankrijk; Nederland; Oostenrijk; Polen; Spanje	
maïszetmeel	<2%		Europa	
gemodificeerd maïszetmeel	<2%		Europa	E1422
glucosestroop	<2%		België; Duitsland; Frankrijk; Hongarije; Nederland; Oostenrijk; Spanje; Italië	mais en tarwe
lactose	<2%	melk	Nederland; Verenigd Koninkrijk	
abrikoos	<2%		Spanje	
invertsuikerstroop	<2%		Nederland	
kaneel	<2%		Nederland	

tarwezetmeel	<2%	tarwe	België; Frankrijk	
raapzaadolie	<2%		Nederland; Australië; Europa; Oekraïne; Verenigd Koninkrijk; Verenigde Staten	
palmolie	<2%		Afrika; Azie; Indonesië; Maleisië; Verenigde Staten; Zuid Amerika	RSPO sg
stabilisator: E466	<2%		Azie	
zout	<2%		Nederland; Verenigd Koninkrijk	
rijsmiddel: E500ii	<2%		Turkije; Verenigd Koninkrijk	
scharreleipoeder	<2%	ei	Duitsland; Nederland; Polen	
gemodificeerd aardappelzetmeel	<2%		Nederland	
zonnebloemolie	<2%		Europa	
dextrose	<2%		België; Duitsland; Italië	mais en tarwe
stabilisator: E422	<2%		Nederland	
emulgator: E471	<2%		Maleisië	
verdikkingsmiddel: E412	<2%		Pakistan	
kleurstof: E160a	<2%		Duitsland	
aroma	<2%		Nederland	
rijsmiddel: E450	<2%		Duitsland; Marokko	
verdikkingsmiddel: E440	<2%		Duitsland; België; Nederland	(II)
natuurlijk aroma	<2%		Nederland; Duitsland	
zuurteregelaar: E330	<2%		China	
zuurteregelaar: E331	<2%		China	

kleurstof: E160b(ii)	<2%	Duitsland	(ii)
katoenzaadolie	<2%	Turkije	
zuurteregelaar: E333	<2%	Israël	
verdikkingsmid del: E415	<2%	Frankrijk	
antiklontermid del: E535	<2%	China	

## GMO-informatie

Dit product is vrij van genetisch gemodificeerde organismen (GMO) in overeenstemming met EG-verordening 1829/2003 en EG 1830/2003: Ja

## Autorisatie

Naam: Jacqueline Plooy  
Functie: QA Manager  
Datum: 2024-09-11