

FOTO



PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelcode	2401614
Benaming	SPECULOOS TIRAMISU TS TIRAMISU SPECULOOS TS
Fysische toestand	Diepvries, Ontdooi & Serveer
Merknaam	La Lorraine
EAN-code	5410683416145
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	1 Karton = 12 Stuks

INGREDIËNTEN

room (MELK), suiker, water, TARWEBLOEM, volle MELK, EIGEEL, plantaardige oliën (palm, kokos, raapzaad), palmvet, gekarameliseerde suiker, kandijstroop (0,1%), kandijcassonade (0,1%), invertsuiker, zuurteregelaar (ascorbinezuur), zout, aroma, rijsmiddelen (difosfaten, natriumcarbonaten), gemodificeerd zetmeel, kleurstof (ammoniakaramel), kaneel (0,1%), koffie (0,1%), gelatine (rund), conserveermiddel (kaliumsorbaat), magere MELKPOEDER, verdikkingsmiddelen (natriumalgiinaat, xanthaangom), emulgator (sucrose-esters van vetzuren).

Kan sporen bevatten van: rogge, gerst, haver, soja, noten, amandelen, hazelnoten, walnoten, pistachenoten, macadamianoten.

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK

	Gewicht	Hoogte	Diameter
1	80 g +/- 3 g	6,2 cm +/- 0,5 cm	7,7 cm +/- 0,5 cm

GEBRUIKSAANWIJZING

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid na productie	15 maand(en)		
Houdbaarheid na ontdooien +4 °C	2 Dag(en)		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen

Ontdoeien

240 min

4 °C

Serveertips en suggesties

-

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE

	100 g (of 100 ml)	1 Stuk (80 G)
Energie	1.517 kJ - 363 kcal	1.214 kJ - 290 kcal
Vetten	24 g	19 g
waarvan verzadigde vetzuren	15 g	12 g
Koolhydraten	32 g	26 g
waarvan suikers	22 g	18 g
Vezels	< 0,5 g	< 0,5 g
Eiwitten	4,0 g	3,2 g
Zout	0,20 g	0,16 g

De voedingswaarden worden berekend op basis van de waarden uit de grondstofspecificaties.

ALLERGENEN

	Aanwezig in product	Mogelijke kruiscontaminatie
Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen		
<i>tarwe</i>	+	
<i>rogge</i>	-	+
<i>gerst</i>	-	+
<i>haver</i>	-	+
<i>spelt</i>	-	-
<i>kamut</i>	-	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	-
Eieren en producten op basis van eieren	+	
Vis en producten op basis van vis	-	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	-
Soja en producten op basis van soja	-	+
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	+	
Noten, namelijk amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van noten		
<i>amandelen</i>	-	+
<i>hazelnoten</i>	-	+

walnoten	-	+
cashewnoten	-	-
pecannoten	-	-
paranoten	-	-
pistachenoten	-	+
macadamianoten	-	+
Selderij en producten op basis van selderij	-	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-	-
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten	-	-
Lupine en producten op basis van lupine	-	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-	-

DIEETINFORMATIE

Geschikt voor vegetariërs	Neen
Geschikt voor veganisten	Neen
Halal Certified	Neen
Kosher Certified	Neen

*Geschikt voor vegetariërs/veganisten is gebaseerd op de aanwezige ingrediënten en houdt geen rekening met mogelijke kruisbesmetting.

DUURZAAMHEID

Round Sustainability Palm Oil (RSPO)	Segregated (SG)
Rainforest Alliance Mass Balance (RFA MB - Coffee)	Neen
Type van eieren	100% Vrije uitloop

VERPAKKING (Buitenafmetingen)

Primaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
dessertpotje	PS 06	-	16,15 g	-	12	1
bliester	PS 06	-	81,3 g	388 m x 288 mm x 40 mm	1	12
deksel	PET 01	-	2,2 g	-	1	12

Secundaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
--------------	-----------	-------	---------	------------	---------------------	---------------------------

doos	karton	-	195 g	396 mm x 292 mm x 82 mm	1	1
------	--------	---	-------	-------------------------	---	---

Duurzaamheid

Beschrijving	Certificaat	% Recycleerbaar	% Gerecycleerd	% Houtvezels
dessertpotje	-	-	-	-
blister	-	-	-	-
deksel	-	-	-	-
doos	-	-	-	-

Al onze primaire verpakkingen die in direct contact komen met voedsel voldoen aan: REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004, COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 and COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011.

PALLETISATIE

Pallet Type	Europallet (120x80)		
Nettogewicht Verkoopseenheid	1,0 kg	Verkoopseenheid/laag	8
Brutogewicht Verkoopseenheid	1,5 kg	Lagen/pallet	20
Totale pallethoogte (incl. pallet)	179 cm	Verkoopseenheid/pallet	160

MICROBIOLOGIE

	m	M	THT (M)
E. coli	-	100 cfu/g	-
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	-
Salmonella	Niet aangetoond in 25 g	-	-
Listeria monocytogenes	-	100 cfu/g	-
Melkzuurbacteriën	-	1.000 cfu/g	-

GMO-VRIJ VERKLARING

Wij verklaren hierbij dat de producten die wij leveren geen genetisch gemodificeerde organismen bevatten en dat ze niet van genetisch gemodificeerde gewassen zijn verkregen. Onze producten voldoen aan de regelgevingen (EG) 1829/2003 en (EG) 1830/2003, en derhalve behoeven ze geen additionele etikettering.

IONISERENDE STRALING

Het product heeft geen ioniserende behandeling ondergaan.

La Lorraine Ninove nv
Elisabethlaan 143
9400 Ninove (Belgium)



2401614
SPECULOOS TIRAMISU TS

SPECIFICATIE

Versiedatum: 16-01-2021
Versie: 1
Pagina: 5/5

VERKLARING

Wij verklaren dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese levensmiddelenwetgeving. Aspecten als variaties in grondstoffen en beschikbaarheid kunnen de samenstelling van het product enigszins beïnvloeden. We behouden ons het recht voor om aanpassingen aan het product en de specificatie aan te brengen als onderdeel van technologische vooruitgang, productontwikkeling en een verandering in de ingrediënten of in de wetgeving. De informatie is naar ons beste weten up-to-date en correct.