

## Productinformatie

### Algemene informatie:

artikelnummer	6175
artikelnaam	Tartelet zanddeeg 11 cm cru - DV
inhoud	96
EAN-Code	3290620061759
Intrastat code	19012000
ingrediënten	

TARWEbloem (GLUTEN), geconcentreerde boter (MELK) 18%, suiker 18%, EIEREN, water, zout

### Oorsprong ingrediënten:

Ingrediënt / sub-Ingrediënt	Geografische oorsprong	Oorsprong	% op eindproduct
Tarwebloem	Frankrijk	Tarwe	
Geconcentreerde boter	EU	Koe	18,0
Suiker	EU	Biet	18,0
Eieren	EU	Kip	
Water	Frankrijk	Mineraal	
Zout	Verenigd Koninkrijk	Mineraal	

*De oorsprongsinformatie wordt gegeven als indicatie*

### Gewicht en productafmetingen circa:

gewicht	(+/- 10%)	50	gram per stuk
hoogte	(+/- 2)	20	millimeter
diameter	(+/- 2)	100	millimeter

### Voedingswaarde (berekend) per 100 gram circa:

energie	1784	kJoule
	425	kcal
vetten	19,6	gram
waarvan verzadigd	12,5	gram
koolhydraten	56,1	gram
waarvan suikers	19,3	gram
voedingsvezel	1,8	gram
eiwitten	5,9	gram
zout	0,4	gram

### Logistieke informatie

#### Verpakking

Soort verpakking	doos
Afmeting verpakkingseenheid	
lengte	39,0 centimeter
breedte	29,0 centimeter
hoogte	20,8 centimeter
netto gewicht circa.	4.800 gram
bruto gewicht circa.	5.379 gram
gewicht verpakking circa	579 gram

#### Pallet

dozen per pallet	64
lagen per pallet	8
dozen per laag	8
pallet-soort	euro
pallet-maat	80 x 120 cm
pallet hoogte	181 cm
Netto gewicht pallet	307 kg
Bruto gewicht pallet	366 kg

## Productinformatie

---

### Microbiologische kenmerken (maximal kve/gram):

Bacillus cereus	< 100
Escherichia Coli	< 10
Aerobe flora 30 °C	< 100.000
Schimmelgisten	< 1000
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g
Salmonella	Afwezig in 25g
Stafylokokken coagulase	< 100

---

### Gebruiksaanwijzing:

Baktijd voor afwerking : Bak de bevroren taartbodem in de vorm op 180 à 200°C gedurende 15 à 20 minuten.

Laat afkoelen en werk af naar eigen smaak.

Baktijd na afwerking : Werk de taartbodem af (bevroren of ontdooid). Bak in de vorm op 180 à 200°C volgens de gebruikte garnituren. Laat afkoelen en werk af met een topping indien nodig.

---

### Overige gegevens:

opslag	diepvries -18 °C, na ontdooiing niet opnieuw invriezen
Houdbaarheid na productie	540 dagen

---

### Allergenen

Allergeneninformatie volgens bijlage III van richtlijn 2007/68/EG:

+ = aanwezig

- = afwezig

- + glutenbevattende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut
- schaaldieren
- + eieren
- vis
- pinda
- soja
- + melk (inclusief lactose)
- noten: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten
- selderij
- mosterd
- sesamzaad
- zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 ppm uitgedrukt als SO<sub>2</sub>
- lupine
- weekdieren

Geproduceerd in een bedrijf waar kruisbesmetting mogelijk is met: -

---

### Garanties:

**Ionisatie:** onze producten zijn gemaakt van niet-geïoniseerde ingrediënten. In overeenstemming met Richtlijn CE 1999/2 is geen etikettering vereist.

**GMO:** Onze producten zijn gemaakt van niet-genetisch gemodificeerde ingrediënten. Ze zijn niet onderworpen aan GMO-etikettering in overeenstemming met EG-verordening nr. 1829/2003 (zoals gewijzigd door EG-voorschriften nr. 1981/2006 en EG-nr. 298/2008); en EG-verordening nr. 1830/2003 (zoals gewijzigd door EG-verordening nr. 1137/2008).

**Contaminanten:** (dioxine, zware metalen, toxines (inclusief mycotoxinen) en pesticiden: het niveau van contaminanten wordt gecontroleerd door onze leveranciers van grondstoffen, wat ons in staat stelt om hun afwezigheid of hun aanwezigheid onder de wettelijke drempels te garanderen. Voorschriften EG 1881/2006 (gewijzigd door EC 594/2012) en EG-verordening 396/2006 (gewijzigd door EG-verordening 178/2006) worden hierbij gerespecteerd.

## Productinformatie

---

**Geschiktheid voor contact met levensmiddelen met primaire verpakking:** op basis van de certificaten gecommuniceerd door onze verpakkingleveranciers, verklaren we dat de primaire verpakking in contact met onze producten geschikt is voor contact met levensmiddelen, in overeenstemming met de Europese regelgeving CE 1935/2004, CE 2023/2006, EU 10/2011 en het Franse decreet 2007-766 van de consumentenwet.

---

**Leveranciersgegevens:**

leverancier	Smilde Bakery N.V.
adres/ postcode/ plaats	Penninckstraat 2A/ 8840 Oostnieuwkerke/ België
telefoon	+32 (0) 51 48 00 80
e-mail/ website	<a href="mailto:s.vandooren@smildebakery.be">s.vandooren@smildebakery.be</a> / <a href="http://www.smildebakery.be">www.smildebakery.be</a>

**Autorisatie:**

Quality Assurance	
printdatum:	10-05-2022

---

Deze specificatie, die u ter informatie wordt verstrekt, is door ons zo nauwkeurig mogelijk opgesteld, uitgaande van onze kennis en ervaring op het moment van opstelling en uitgave. Aspecten zoals grondstofvariëaties, verkrijgbaarheid en wetgeving kunnen van invloed zijn op de samenstelling. Wij behouden ons dan ook als producent het recht voor de productsamenstelling en daarmee ook de specificatie, te wijzigen. In dit kader verdient het de aanbeveling om, indien de samenstelling van ons product uitgangspunt vormt voor een belangrijke beslissing met betrekking tot verdere verwerking, contact met ons op te nemen omtrent de laatst geldende specificatie.