

**FOTO**



**PRODUCT IDENTIFICATIE**

Artikelcode	5000640
Benaming	CROSTATA AL LIMONE Citroentaart
Fysische toestand	Diepvries, Ontdooi & Serveer, Voorgesneden
Merknaam	Panesco
EAN-code	5412632506402
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	1 Karton = 14 Stuks

**INGREDIËNTEN**

water, suiker, TARWEBLOEM, EIEREN, boter (MELK), citroensap (4%), gemodificeerd zetmeel, plantaardige oliën in wisselende verhouding (raapzaad, zonnebloem, SOJA), TARWEZETMEEL, weipoeder (MELK), kokosvet, magere MELKPOEDER, MELKVET, glucose-fructosestroop, dextrose, verdikkingsmiddelen (natriumalgiinaat, pectinen), rijpsmiddelen (difosfaten, natriumcarbonaten), pulp (abrikoos), cacao boter, stabielisatoren (calciumsulfaat, sorbitol), wortelextract, maïszetmeel, aroma's, zuurteregelaars (citroenzuur, natriumcitraten), zout, glucosestroop, natuurlijke aroma's, emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren, polyglycerolesters van vetzuren, polyoxyethyleensoorbitaanmonoöleaat (polysorbaat 80)), citroensapconcentraat (0,01%), kleurstof (carotenen), pulp (citrus), sinaasappelconcentraat, conserveermiddel (sorbinezuur), aardappelzetmeel, antioxidanten (ascorbinezuur, alfa-tocoferol).

Kan sporen bevatten van: soja, noten, mosterd, lupine.

**FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK**

	Gewicht	Gewicht na afbakken	Hoogte	Omtrek	Diameter	Aantal sneden
1	100 g +/- 1,5 g	NA g	4,5 cm	78 cm	24 cm	14

Het gewicht na afbakken is afhankelijk van de oven en de bakmethode

### GEBRUIKSAANWIJZING

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid na productie	540 dag(en)		
Houdbaarheid na ontdooien +4 °C Houdbaarheid na ontdooien +21 °C	3 Dag(en) 1 Dag(en)		
	<b>Tijd</b>	<b>Temperatuur</b>	<b>Opmerkingen</b>
Ontdooien	240 min	4 °C	
Serveertips en suggesties	-		

### GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE

	100 g (of 100 ml)	1 Stuk (100 G)
Energie	1.167 kJ - 277 kcal	1.167 kJ - 277 kcal
Vetten	8,0 g	8,0 g
waarvan verzadigde vetzuren	4,0 g	4,0 g
Koolhydraten	47 g	47 g
waarvan suikers	26 g	26 g
Vezels	1,3 g	1,3 g
Eiwitten	3,6 g	3,6 g
Zout	0,33 g	0,33 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>	-	+
<i>walnoten</i>	-	+
<i>cashewnoten</i>	-	-
<i>pecannoten</i>	-	-
<i>paranoten</i>	-	-
<i>pistachenoten</i>	-	+
<i>macadamianoten</i>	-	-
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 <sub>2</sub> 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	Ja
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

Rainforest Alliance Mass Balance (RFA MB - Cacao)	Neen
Type van eieren	Scharreleieren

**VERPAKKING (Buitenafmetingen)**

**Primaire verpakking**

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
schaaltje	karton	-	89 g	280 mm x 3 mm	1	14

**Secundaire verpakking**

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
doos	karton	-	120 g	275 mm x 264 mm x 83 mm	1	1

**Duurzaamheid**

Beschrijving	Certificaat	% Recycleerbaar	% Gerecycleerd	% Houtvezels
schaaltje	-	-	-	-
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	1,4 kg	Verkoopseenheid/laag	12
Brutogewicht Verkoopseenheid	1,6 kg	Lagen/pallet	20
Totale pallethoogte (incl. pallet)	181 cm	Verkoopseenheid/pallet	240

**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.

### 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.