

# Productspecificatie

Geprint: 23-10-13, 14:08:01, door: JFloris

## XL-Crème Petits Fours

Van de Leur Banketspecialiteiten bv

Postbus 222

8700 AE BOLSWARD

Tel. +31 (0)515 575717

Fax +31 (0)515 575797

E-mail. info@vandeleur.nl

### Algemene informatie

<b>Artikelnummer</b>	601
<b>Omschrijving</b>	XL-Crème Petits Fours
<b>Basiseenheid</b>	Doos



Afbeelding

### Ingrediëntendeclaratie I

Suiker, Amandelen (12%), Cacaomassa, Melkbestanddelen (Volle melkpoeder, Lactose, Volle melk, Weipoeder, Magere melkpoeder), Cacaoboter, Water, Glucosestroop, Plantaardige oliën en vetten (Kokosolie gehard, Palmolie, Palmvet, Raapzaadolie, Kokosvet, Soja olie, Zonnebloemolie), Boterconcentraat, Zoetstof (E420), Kleurstoffen (E100, E160C, E120(II), E150A, E142, E160A(I), E163, E160A(II), E150D), Boterolie, Kipeiwit, Geleermiddelen (E440, E412), Verdikkingsmiddel (E401), Hazelnoten, Hazelnootmeel, Stabilisators (E331, E466), Glycerine, Natuurlijk bourbon vanille aroma, Cacao, Kippeneipoeder, Emulgatoren (E322-SOJA, E471, E472A), Voedingszuur (E330), Natuurlijk vanille aroma, Natuurlijk sinaasappel aroma, Glansmiddel (E904), Aroma (Aroma, Vanille, Boter aroma, Sinaasappel, Amaretto), Alcohol, Zout, Fructosestroop, Sinaasappel, Aardbeienconcentraat, Invertsuiker, Natuurlijk aardbeien aroma, Wortelsap

Van de Leur Banketspecialiteiten bv - Postbus 222 - 8700 AE - BOLSWARD

Tel. +31 (0)515 575717 - Fax +31 (0)515 575797 - E-mail. info@vandeleur.nl

# Productspecificatie

Geprint: 23-10-13, 14:08:02, door: JFloriss

## XL-Crème Petits Fours

### Allergenen data

01G	Glutenbevattende granen	-	08N	Noten (beperkte lijst)	+
02S	Schaaldieren	-	09S	Selderij	-
03EI	Ei	+	10M	Mosterd	-
04VI	Vis	-	11S	Sesam	-
05PI	Pinda	-	12S	Sulfiet	-
06S	Soja	+	13L	Lupine	-
07M	Melk (inclusief lactose)	+	14W	Weekdieren	-

+ = Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt)

- = Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur)

? = Er zijn onvoldoende gegevens bekend om te kunnen indelen in + of - of het artikel bevat mogelijk sporen van de stof

### Voedingswaarden (g / 100 g tenzij anders vermeld)

#### Informatiebron voedingswaarde

### Dieetinformatie

Vegetarisch	Nee	Lactose intoleranten	Nee
Veganist	Nee	GGO maïs vrij	
Coeliakie	Nee	GGO soja vrij	

### Tracering / Bewaarcondities

Houdbaarheid vanaf productie	12 maanden	Lotnummering	
Temperatuur opslag	-18 °C	Vervaldatum afdruk	
Minimum temperatuur aanlevering	-15 °C		

### Logistiek

Brutogewicht per doos (kg)	2,672	Aantal per verkoopenheid	96
Nettogewicht per doos (kg)	2,4	Aantal dozen per pallet	48
Gem. gewicht per eenheid (kg)	0,03	Aantal dozen per laag	8
Verkoopenheid	Doos	Aantal lagen per pallet	6

### Authorisatie

Versie nummer	1
Versie datum	23-10-13
Goedgekeurd door	Jannie Floris
Functie	Kwaliteitscoördinator

Deze informatie is naar beste weten correct; hier kunnen echter geen rechten aan ontleend worden. Afnemers zullen zelf de geschiktheid voor de specifieke toepassing(en) moeten bepalen.

Van de Leur Banketspecialiteiten bv - Postbus 222 - 8700 AE - BOLSWARD

Tel. +31 (0)515 575717 - Fax +31 (0)515 575797 - E-mail. info@vandeleur.nl