

Creamer in stick 1000x2,5g

Office Depot

Creamer in handige portieverpakking



Namen

Commerciële naam	Creamer 2,5g
Wettelijke benaming	Creamer 2,5g
Functionele naam	Creamer

Ingrediënten informatie

glucosestroop, geheel gehard kokosvet, stabilisatoren (E340, E452), MELKeiwit, emulgator (E471), antiklontermiddel (E551), kleurstof (E160a)

E = door de EU goedgekeurde hulpstof

Ingrediënten in tabel

glucosestroop	
geheel gehard kokosvet	
stabilisatoren (E340, E452)	
MELKeiwit	
emulgator (E471)	
antiklontermiddel (E551)	
kleurstof (E160a)	
GMO Vrij	Ja
Doorstraald	Nee

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

Voedingswaarde

Voedingswaarde per product

	Per 100 g	Portie (2,5 g)	RI*/GDA
Energie (kJ)	= 2210 kJ	55 kJ	1%
Energie (kcal)	= 530 kcal	13 kcal	1%
Vet totaal	= 29,8 g	0,7 g	1%
waarvan verzadigd vet	= 29,5 g	0,7 g	4%
Koolhydraten totaal	= 62,6 g	1,6 g	1%
waarvan suikers	= 8,8 g	0,2 g	0%
voedingsvezel	= 0 g	0 g	
Eiwit totaal	= 1,9 g	0 g	0%
Zout	= 1,3 g	0,03 g	1%

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Allergenen

Z = receptuur zonder, M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

Wettelijke allergenen

tarwe	Z	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	Z	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorasantarwe	Z	pistachenoten	Z
gluten	Z	macadamianoten	Z
schaaldieren	Z	noten	Z
ei	Z	selderij	Z
vis	Z	mosterd	Z
pinda's	Z	sesam	Z
soja	Z	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	M	lupine	Z
amandelen	Z	weekdieren	Z

Aanvullende allergenen

cacao	Z	mais	Z
glutamaat (E620 - E625)	Z	peulvruchten	Z
kippenvlees	Z	rundvlees	Z
koriander	Z	varkensvlees	Z
lactose	M	wortel	Z

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

Microbiologie

creamer - op THT/TGT

Aeroob kiemgetal	< 10000	kve/g
Gisten en schimmels	< 1000	kve/g
Salmonella	Afwezig in 25	g
Enterobacteriaceae	< 10	kve/g

Bewaarconditie

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	droog		24 maanden
na opening	Onbekend <i>n.v.t. vanwege een portieverpakking</i>		
ontvangst grossier	droog		8 maanden
<i>Conserveringsmethode</i>	<i>n.v.t.</i>		

Bereidingswijze

Geen bereiding noodzakelijk

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

Logistiek

CE	CE
Artikelnaam	Creamer in stick 1000x2,5g
EAN	8710348284445
Artikelnummer fabrikant	60117255
Intrastat code	21069098
Verpakking (lxbxh in mm)	doos 393 x 258 x 158
Netto gewicht	2500 g
Netto inhoud	2500 g
Bruto gewicht	3050 g
e-teken	-
Aantal stuks x gewicht per stuk	1000 x 2.5 g
Pallet	Pallet
Soort pallet	euro pallet
Aantal dozen per laag	9
Aantal lagen per pallet	7
Aantal colli op de pallet	63

Specificatie laatst gewijzigd op donderdag 23 juni 2016

Specificatie laatst goedgekeurd op donderdag 23 juni 2016

Vragen of meer willen weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@psinfoodservice.nl of ga naar www.psinfoodservice.nl

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.