



Technische Fiche - Jordà Food Group

Product naam:

Krokante tuille mix "cacao"

Product categorie:

Jordà Food Group - Jordà

Douane code:

11010090

Product codes:

FC0116A	550 gr
FC0116B	2000 gr

Algemene omschrijving:

Droge mix voor het maken van cacao tuilles. Bereiding; meng 100 g mix + 50 g water en 15 g olie - Meng alle ingredienten, smeer uit op silicone vormen en bak 15-20 minuten op 155°C.

Uitzicht:

Poeder

Textuur:

Poeder

Smaak:

Cacao

Geur :

Cacao

Kleur:

Chocolade

**Samenstelling:**

suiker, tarwebloem (GLUTEN), maisbloem, cacaopoeder, aardappel-zetmeel, MELKpoeder, gemodificeerd zetmeel, EIWITpoeder, dextrose, zout, ROOMpoeder, stabilisator: E450, zuurteregelaar: E500, BOTERpoeder (BOTER, maltodextrine, MELKproteïne, emulgator: E471), natuurlijk aroma, verdikkingsmiddel: E415, E412

Houdbaarheid:

Datum op verpakking		
2	jaar	730 dagen
		Na productie

Bewaring:

Droog en fris bewaren

Allergenen:

X = Aanwezig	O = Afwezig	RCC = kan sporen bevatten van
Gluten (tarwe)		X
Weekdieren, schaaldieren		O
Vis		O
Pinda		O
Andere noten (hazelnoot)		O
Selderij		O
Melk		X
Ei		X
Soja		O
Mosterd		O
Sesam		O
Lupine		O
Sulfiet		X
Lactose		X

Extra Info:

+ = JA - = NEE

KOSHER	-
HALAL	-
VEGAN	-
GMO VRIJ	+

Voedingswaarden: (/100 G)

Energie	1551 / 366	KJ / KCAL
Vet	4.0	Gram
Waarvan verzadigd	2.3	Gram
Koolhydraten	73.2	Gram
Waarvan suiker	28.6	Gram
Eiwitten	7.1	Gram
Zout	1.01	Gram
Vezel	4.1	Gram

Microbiologische waarden:

Normen	Max.	Eenheid
Totaal kiemgetal	100.000	CFU/G
Schimmels & gisten	<1000	CFU/G
Enterobactriaceae	<100	CFU/G
E. Coli	<100	CFU/G
Salmonella	afwezig	/25 g

GMO:

Jordà Food Group kan bevestigen dat alle eindproducten, inclusief hun grondstoffen en subcomponenten, niet zijn geproduceerd uit GMO. Met verwijzing naar de vereisten die zijn vastgelegd in EU-richtlijnen 1829/2003 en 1830/2003, verklaren wij hierbij dat er geen vereiste is om dit product als GMO te labelen. Zie ons GMO-beleid voor meer informatie.