



Technische Fiche - Jordà Food Group

Product naam:	Krokante tuille mix "zoet"	
Product categorie:	Jordà Food Group - Jordà	
Douane code:	11010090	
Product codes:	FC0114A	550 gr
	FC0114B	2000 gr

Algemene omschrijving: Droge mix voor het maken van zoete tuijes. Bereiding; meng 100 g mix + 40 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:	Neutraal
Geur :	Neutraal
Kleur:	Wit



Samenstelling: suiker, tarwebloem (GLUTEN), maisbloem, aardappelzetmeel, 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		
	3 jaar	1095 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	1547 / 365	KJ / KCAL
Vet	2.1	Gram
Waarvan verzadigd	1.2	Gram
Koolhydraten	79.7	Gram
Waarvan suiker	31.4	Gram
Eiwitten	5.9	Gram
Zout	1.10	Gram
Vezel	1.8	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.