DE IJSKEUKEN	*Appelfleurtje*	Versiedatum:	13-11-2026
		Versie	1.0
		Pagina:	1 van 4

OMSCHRIJVING EINDPRODUCT / PRODCUCT SPECIFICATIE

Artikelnummer:	8173	
Artikelomschrijving:	Appelfleurtje	
doorsnede	6 cm	Centimeter

Productomschrijving:	Appelfleurtje	Gebak
Kleur:	bruin geel	
Gewicht en maatvoering:	n.v.t.	

Soort artikel:	Diepvries	
Aanlever temperatuur:	-15 °C	
Houdbaarheid:	12	Maanden na productie
	N.V.T.	Maanden na aanlevering

Inhoud doos:	36 stuks	
Verpakking: secundair:	Karton	
Primair:	Karton	
Afmeting doos:	36 x 27 x 7	L-B-H
EAN-code:		

toegepast kwaliteitssysteem:	HACCP
Vermelding verpakking:	
Bedoeld gebruik:	Gekoeld Nuttigen

Palletbelading:	
Aantal dozen per laag:	
Aantal lagen per pallet:	
Soort pallet:	

Voedingswaarde per 100g: Energie:	1197,6 KJ	285,5 Kcal
Vet :	5,0 g	
Verzadigd:	2,8 g	
Koolhydraten:	57,3 g	
Suikers:	43,1 g	
Eiwit:	1,7 g	
Vezels	3,9 g	
Zout / (Natrium):	0,20 g	

© Copyright De Ijskeuken 2001-2026

OMSCHRIJVING EINDPRODUCT / PRODCUCT SPECIFICATIE

Microbiologische veiligheid: Alg. Kiemgetal:		Kve/g
Gisten:		Kve/g
Schimmels:		Kve/g
Enterobacteriaceae:		Kve/g
Coliformen:		Kve/g
Staphylococcus Aureus:		Kve/g
Bacillus cereus:		Kve/g
Listeria monocytogenes:		Kve/g
Salmonella (Elisa, 25 gram):		Per 25 g

Ingrediëntendeclaratie:

appelstukjes, **TARWE**bloem, suiker, maiszetmeel (gemodificeerd), **ROOMBOTER**(**MELK**), **TARWE**vezel, Zoetstof(E422), El, Plantaardig Vet(palm, kokos), **AMANDELEN**, Natuurlijk Aroma(natuurlijk aroma), Verdikkingsmiddel(E440, E415, E466), abrikoos, glucose-fructosestroop, **TARWE**zetmeel, Rijsmiddel(E500, E450, E541), citroenschil, Gemodificeerd Zetmeel(E1414, E1442, E1412), invertsuikerstroop, Kruiden En Specerijen(kaneel), bakkerszout, water, **MELKPOEDER**, **MELKPOEDER** (magere), **LACTOSE**(**MELK**), **WEI**poeder(**MELK**), **LUPINE**meel, Aroma(aroma, citroen), **CACAO**poeder (magere), citroenvezel, Conserveermiddel(E202, E220(SULFIET)), Emulgator(E471, E472a, E472b, E477, E481), enzymen(**TARWE**), glucosestroop, glucosestroop (gedroogd), Kleurstof(E101, E104, E160a, E160b)*, **MELKEI**wit, Stabilisator(E263, E339, E420, E450), Voedingszuur(E322(**SOJA**)), zout, Zuurteregelaar(E330, E332, E341), appel, Antioxidant(£330), natuurazijn

Suiker; Water; Glucose-fructosestroop; Geleermiddel: Pectinen; Zuurteregelaar: Citroenzuur, Kaliumcitraten, Calciumfosfaten; Conserveermiddel: Kaliumsorbaat.

© Copyright De Ijskeuken 2001-2026

OMSCHRIJVING EINDPRODUCT / PRODCUCT SPECIFICATIE

LeDa code	GSI code	Allergeen	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan bevatten (en recept zonder) (K)	Onbekend (O)
		Wettelijke allergeen				
1.1	UW	Tarwe		✔		
1.2	NR	Rogge		⊘		
1.3	GB	Gerst		⊘		
1.4	GO	Haver		⊘		
1.5	GS	Spelt		⊘		
1.6	GK	Kamut		⊘		
1	AW	(*) Gluten		✔		
2.0	AC	Schaaldieren		⊘		
3.0	AE	Ei		✔		
4.0	AF	Vis		⊘		
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)		⊘		
6.0	AY	Soja		✔		
7.0	AM	melk		✔		
8.1	SA	Amandelen		✔		
8.2	SH	Hazelnoten		⊘		
8.3	SW	Walnoten		⊘		
8.4	SC	Cashewnoten		⊘		
8.5	SP	Pecannoten		⊘		
8.6	SR	Paranoten		⊘		
8.7	ST	Pistachenoten		⊘		
8.8	SM	Macademianoten		⊘		
8	AN	Noten (schaalvruchten)		✔		
9.0	BC	Selderij		⊘		
10.0	BM	Mosterd		⊘		
11.0	AS	Sesam		⊘		
12.0	AU	Zwaveldioxide en sulfieten (E220-E228) In concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 ml/l, uitgedrukt als SO2		⊘		
13.0	NL	Lupine		✔		
14.0	UM	Weekdieren		⊘		
		Aanvullende allergenen				
20.0	ML	Lactose		✔		
21.0	NC	Cacao		✔		
22.0	MG	Glutamaat (E620 – E625)		⊘		
23.0	MK	Kippenvlees		⊘		
24.0	NK	Koriander		⊘		
25.0	NM	Maïs		⊘		
26.0	NP	Peulvruchten		⊘		
27.0	MC	Rundvlees		⊘		
28.0	MP	Varkensvlees		⊘		
29.0	NW	Wortel		⊘		

© Copyright De Ijskeuken 2001-2026

OMSCHRIJVING EINDPRODUCT / PRODCUCT SPECIFICATIE

Foto


GMO:
Het product behoeft geen declaratie in het kader van de EG Verordeningen 1829/2003 en 1830/2003

Disclaimer
Disclaimer Deze specificatie is door ons zo nauwkeurig mogelijk opgesteld, gebaseerd op de huidige beschikbare kennis en ervaring op het moment van opstelling en uitgave. Hierbij is gestreefd zo compleet mogelijk te zijn. Wijzigingen in productspecificaties kunnen in de loop der tijd ontstaan; deze wijzigingen worden niet automatisch verstrekt. Aan deze informatie kunnen geen rechten worden ontleend.

© Copyright De Ijskeuken 2001-2026