

<b>1</b>	<b>Algemene eisen</b>	
1.1	Product naam	Ambachtelijke hamburger bol.
1.2	Artikel nummer	52
1.3	Leverancier	Bakkerij Amstelveld B.V.
1.4	Samenstelling	Tarwebloem, water, gist, weipoeder, gejodeerd zout, dextrose (tarwe), sojabloem, emulgator E482, E481, plantaardige olie (gehard), tarwegluten, plantaardige olie.
1.5	Kenmerken / Etikettering	Naam en adres producent op de doos. Samenstelling en THT datum op de buitenkant van de doos.
1.6	Warenwettelijke eisen	Product voldoet aan de Nederlandse Levensmiddelen wetgeving alsmede de EG-bepalingen en de hieruit voortkomende verordeningen en richtlijnen.
1.7	Kwaliteits systeem	BRC gecertificeerd. Voor certificaat bakkerij Amstelveld <a href="#">klik hier</a> .

<b>2</b>	<b>Verpakking</b>	
2.1	Folie	Transparante LDPE folie 27 mu luchtdicht
2.2	Omverpakking	Kartonnen doosje
2.3	Inhoud	4 zakken van 8 broodjes in een doos

<b>3</b>	<b>Opslagcondities</b>	
3.1	Opslag temperatuur	Maximaal -18 graden Celsius
3.2	Houdbaarheid	6 maanden na productie. Zie datum op buitenkant van doosje.
3.2	Ontdooiadvies	Uit kartonnen doosje maar in gesloten plastic zak minimaal 3 uur laten ontdooien

<b>4</b>	<b>Uiterlijke kenmerken</b>				
4.1	Kleur / Aanzien	korst :	Goudbruine kleur van normaal zacht wit broodje		
		Kruim :	Witte kleur en wollig		
4.2	Geur	Karakteristieke broodjeur			
4.3	Consistentie	Zacht en veerkrachtig, makkelijk af te bijten			
4.4	Nettogewicht / broodje	+/- 55 gram	4.5	Afmetingen (diameter) in centimeter	10,5 cm +/- 1 cm
		2 mm	4.7	Ongerechtigdheden	Niet aanwezig



5 Analyse voedingswaarde in gram per 100 gram											
5.1	Eiwitten	8,3	gr	5.5	Vetten	2,0	gr	5.7	Mineralen	1,8	gr
5.2	Koolhydraten	48,4	gr		Waarvan verzadigd	0,8	gr		Waarvan Natrium	530	mg
	Waarv. suikers	4,7	gr		Waarvan enkelvoudig onverzadigd	0,5	gr	5.8	Vocht	37,7	g
5.4	Voedingsvezel	1,8	gr		Waarvan meervoudig onverzadigd	0,7	gr	5.9	Energetische waarde	1052	kJ
										252	Kcal

ALBA lijst						
Product naam		:	Ambachtelijke hamburger bol			
Artikel nummer		:	52			
1	Koemelkeiwit	+		20	Pinda's	-
2	Lactose	+		21	Pindaolie	-
3	Kippenei	-		22	Sesam	?
4	Soja-eiwit	+		23	Sesamololie	-
5	Soja-olie	+		24	Glutaminaat	-
6	Gluten	+		25	Sulfiet (E220 t/m E227)	-
7	Tarwe	+		26	Benzoëzuur (E210 t/m E213)	-
8	Rogge	-		27	Azo kleurstoffen (E102, E110, E122, E123, E124, E128, E129, E151, E154, E155)	-
9	Rundvlees	-		28	Tartrazine (E102)	-
10	Varkensvlees	-		29	Kaneel	-
11	Kippenvlees	-		30	Vanilline	-
12	Vis	-		31	Koriander	-
13	Schaal- en schelpdieren	-		32	Selderij	-
14	Mais	?		33	Umbelliferae	-
15	Cocoa	-				
16	Gist	+				
17	Peulvruchten	-				
18	Noten	-				
19	Notenolie	-				
Verklaring: allergenen aanwezig = + Allergenen afwezig = - Mogelijk sporen aanwezig = ?						

Omdat we met natuurlijke ingrediënten werken zijn minimale afwijkingen helaas niet uit te sluiten.

