

1	Algemene eisen	
1.1	Product naam	Ambachtelijke grote punt.
1.2	Artikel nummer	54
1.3	Leverancier	Bakkerij Amstelveld B.V.
1.4	Samenstelling	Tarwebloem, water, weipoeder, gist, dextrose, gejodeerd zout, sojabloem, emulgator E482, E481, plantaardige olie (gehard), 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 klik hier .

2	Verpakking	
2.1	Folie	Transparante LDPE folie 27 mu luchtdicht
2.2	Omverpakking	Kartonnen doosje
2.3	Inhoud	3 zakken van 12 broodjes in een doos

3	Opslagcondities	
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

4	Uiterlijke kenmerken				
4.1	Kleur / Aanzien	korst :	Goudbruine kleur van normaal zacht wit puntje		
		Kruim :	Witte kleur en wollig		
4.2	Geur	Karakteristieke broodgeur			
4.3	Consistentie	Zacht en veerkrachtig, makkelijk af te bijten			
4.4	Nettogewicht / broodje	+/- 55 gram	4.5	Afmetingen (lengte) in centimeter	14 cm +/- 1 cm
4.6			Korstdikte	2 mm	4.7




5 Analyse voedingswaarde in gram per 100 gram											
5.1	Eiwitten	7,8	gr	5.5	Vetten	2,0	gr	5.7	Mineralen	1,7	gr
5.2	Koolhydraten	49,8	gr		Waarvan verzadigd	0,8	gr		Waarvan Natrium	538	mg
	Waarv.suikers	5,3	gr		Waarvan enkelvoudig onverzadigd	0,5	gr	5.8	Vocht	37,1	g
5.4	Voedingsvezel	1,6	gr		Waarvan meervoudig onverzadigd	0,7	gr	5.9	Energetische waarde	1067	kJ
										255	Kcal

ALBA lijst						
Product naam		:	Ambachtelijke grote punt			
Artikel nummer		:	54			
1	Koemelkeiwit	+		20	Pinda's	-
2	Lactose	+		21	Pindaolie	-
3	Kippenei	-		22	Sesam	?
4	Soja-eiwit	+		23	Sesamolie	-
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.

