



## Pecantaart – glutenvrij

**In de pecantaart wordt de populaire combinatie gemaakt van een zoete sticky siroopvulling met knapperige pecannoten eroverheen**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Artikel                  | Pecantaart – glutenvrij   |
| Artikelnummer            | 89394   |
| Stuks per karton         | 1 x 14 punten   |
| Karton per laag          | 8   |
| Aantal lagen             | 30  |
| Karton per pallet        | 240   |
| Nettogewicht per stuk    | 1.050 g   |
| Nettogewicht per karton  | 1.050 g   |
| Brutogewicht per karton  | 1.256 g   |
| Kartonmaten              | Lengte 391 mm, breedte 296 mm, hoogte 54 mm   |
| Pallethoogte             | 180 cm  |
| Nettogewicht karton      | 206 g   |
| Ingrediënten             | Pecanvulling (54,2%) (glucosesiroop, <b>eieren</b> , bruine suiker, boter ( <b>melk</b> ), honing, zout), glutenvrije bodem (29,1%) (aardappelzetmeel, margarine (palm- en koolzaadolie, water, emulgator E471, natuurlijke plantaardige kleurstoffen: annatto en curcumine, natuurlijk aroma), rijstbloem, <b>eieren</b> , suiker, mais, xanthaangom, zout, vanille), <b>pecannoten</b> (16,7%).<br>Kan sporen van andere <b>noten</b> en <b>zwaveldioxide</b> bevatten. |
| Voedingswaarde per 100 g | Energie 1763 kJ (421 kcal), vet 25 g – waarvan verzadigde vetzuren 8 g, koolhydraten 45 g – waarvan suikers 22 g, eiwitten 5,3 g, zout 0,71 g.  |
| Bewaarvoorschrift        | Bij -18°C of kouder.  |
| Houdbaarheid             | 12 maanden na productie<br>3 maanden na levering aan grossier   |
| Bereiding                | Ontdooien en serveren.<br>Ontdooien: verwijder de verpakking en ontdooi 4 uur in de koeling bij 4°C.<br>Na ontdooien gekoeld bewaren en binnen 48 uur gebruiken.<br>Na ontdooien niet opnieuw invriezen.  |
| EAN – Code karton        | 3700913106642   |
| EAN – Code pallet        |   |
| Intrastatistiek code     | 19059060  |

## Pecantaart – glutenvrij

| LeDa Code | GS1 Code | Allergeen  | Recept Zonder (Z) | Recept Met (M) | Kan Bevatten (en recept zonder) | Onbekend (O) |
|-----------|----------|--|-------------------|----------------|---------------------------------|--------------|
|           |          | <b>Wettelijke allergenen</b>   |                   |                |                                 |              |
| 1.1       | UW       | Tarwe  | x                 |                |                                 |              |
| 1.2       | NR       | Rogge  | x                 |                |                                 |              |
| 1.3       | GB       | Gerst  | x                 |                |                                 |              |
| 1.4       | GO       | Haver  | x                 |                |                                 |              |
| 1.5       | GS       | Spelt  | x                 |                |                                 |              |
| 1.6       | GK       | Kamut  | x                 |                |                                 |              |
| 1         | AW       | <i>Gluten</i>  | x                 |                |                                 |              |
| 2.0       | AC       | Schaaldieren   | x                 |                |                                 |              |
| 3.0       | AE       | Ei   |                   | x              |                                 |              |
| 4.0       | AF       | Vis  | x                 |                |                                 |              |
| 5.0       | AP       | Aardnoten (pinda's)  | x                 |                |                                 |              |
| 6.0       | AY       | Soja   | x                 |                |                                 |              |
| 7.0       | AM       | Melk   |                   | x              |                                 |              |
| 8.1       | SA       | Amandelen  | x                 |                |                                 |              |
| 8.2       | SH       | Hazelnoten   | x                 |                |                                 |              |
| 8.3       | SW       | Walnoten   | x                 |                |                                 |              |
| 8.4       | SC       | Cashewnoten  | x                 |                |                                 |              |
| 8.5       | SP       | Pecannoten   |                   | x              |                                 |              |
| 8.6       | SR       | Paranoten  | x                 |                |                                 |              |
| 8.7       | ST       | Pistachenoten  | x                 |                |                                 |              |
| 8.8       | SM       | Macademianoten   | x                 |                |                                 |              |
| 8         | AN       | <i>Noten (schaalvruchten)</i>  |                   | x              |                                 |              |
| 9.0       | BC       | Selderij   | x                 |                |                                 |              |
| 10.0      | BM       | Mosterd  | x                 |                |                                 |              |
| 11.0      | AS       | Sesam  | x                 |                |                                 |              |
| 12.0      | AU       | Zwaveldioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2 | x                 |                | x                               |              |
| 13.0      | NL       | Lupine   | x                 |                |                                 |              |
| 14.0      | UM       | Weekdieren   | x                 |                |                                 |              |
|           |          | <b>Aanvullende allergenen</b>  |                   |                |                                 |              |
| 20.0      | ML       | Lactose  |                   | x              |                                 |              |
| 21.0      | NC       | Cacao  | x                 |                |                                 |              |
| 22.0      | MG       | Glutamaat (E620-E625)  | x                 |                |                                 |              |
| 23.0      | MK       | Kippenvlees  | x                 |                |                                 |              |
| 24.0      | NK       | Koriander  | x                 |                |                                 |              |
| 25.0      | NM       | Maïs   | x                 |                |                                 |              |
| 26.0      | NP       | Peulvruchten   | x                 |                |                                 |              |
| 27.0      | MC       | Rundvlees  | x                 |                |                                 |              |
| 28.0      | MP       | Varkensvlees   | x                 |                |                                 |              |
| 29.0      | NW       | Wortel   | x                 |                |                                 |              |