

1 Algemene eisen			
1.1	Product naam	Ambachtelijke hamburger bol.	
1.2	Artikel nummer	52	
1.3	Leverancier	Bakkerij Amstelveld B.V.	
1.4	Samenstelling	Tarwebloem [tarwe], water, weipoeder [melk], gist, dextrose, sojabloem [soja], bakkerszout, emulgator E482, E481, olie (plantaardig, gehard), tarwegluten [tarwe], olie (plantaardig)	
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	4 zakken van 8 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 broodje
		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 (diameter) in centimeter
4.6	Korstdikte	2 mm	4.7 Ongerechtigheden
			Niet aanwezig



5 Analyse voedingswaarde in gram per 100 gram											
5.1	Eiwitten	8,9	gr	5.5	Vetten	1,9	gr	5.7	Mineralen	1,6	gr
5.2	Koolhydraten	48,0	gr		Waarvan verzadigd	0,8	gr		Waarvan Natrium	450	mg
	Waarv. suikers	5,0	gr		Waarvan enkelvoudig onverzadigd	0,4	gr	5.8	Vocht	36,8	g
5.4	Voedingsvezel	2,7	gr		Waarvan meervoudig onverzadigd	0,7	gr	5.9	Energetische waarde	1092	kJ
										261	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	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.

