

5" Sesam bun 80g 2x15 (white box)

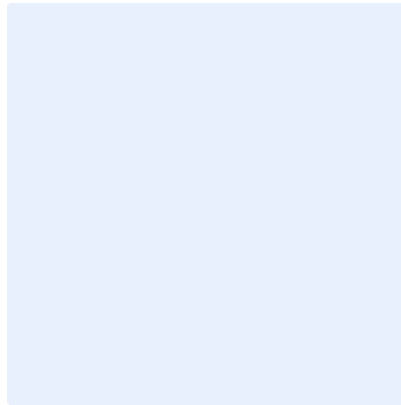
Versiedatum 01-10-2022
Versienummer 1.0
Pagina 1 van 6



EINDSPECIFICATIE

Verkoopartikelnummer 8055
Wettelijke benaming Sesambrood
Merksnaam
Gewicht per portie (g) 80
Intrastatcode 19059080
EAN-code CE
EAN-code HE

Serveersuggestie



Ingrediëntendeclaratie

(E = door de EU goedgekeurde hulpstof)

Ingrediënten:

tarwebloem (**tarwe**), water, bakkersgist, plantaardige olie (raapzaadolie), suiker, sesamzaad (**sesam**), bakkerszout, conserveermiddel (calciumpropionaat, sorbinezuur), emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren).

* Door migratie van verschillende productdelen kan het gewicht per individueel productdeel afwijken.

* Ondanks alle zorgvuldigheid kunnen harde deeltjes in het product aanwezig zijn.

5" Sesam bun 80g 2x15 (white box)

Versiedatum 01-10-2022
Versienummer 1.0
Pagina 2 van 6



Ingrediënt	%	Categorie	E-nr	Land van herkomst
tarwebloem	61.42			
water	19.73			Nederland
bakkersgist	7.06			België, Frankrijk
raapzaadolie	3.69	plantaardige olie		Duitsland
suiker	2.76			
sesamzaad	2.46			Mexico
bakkerszout	1.23			
gedroogd tarwedeseem	1.15			Duitsland
tarwebloem	0.23			Duitsland
mono- en diglyceriden van vetzuren, veresterd met monoacetyl- en diacetylwijnsteenzuur	0.09	emulgator	E472e	Australië, China, Italië, Rusland, Europa
calciumpropionaat	0.06	conserveermiddel	E282	Duitsland, Zwitserland
sorbinezuur	0.04	conserveermiddel	E200	
enzymen	0.02			China, Denemarken, Duitsland, Finland, Frankrijk, Japan
ascorbinezuur	0.01	meelverbeteraar	E300	China, India
Calciumpropionaat	0.01	meelverbeteraar	E282	China, India
mono- en diglyceriden van vetzuren	0.00	emulgator	E471	

5" Sesam bun 80g 2x15 (white box)

Versiedatum 01-10-2022
Versienummer 1.0
Pagina 3 van 6



Voedingswaarden

	Eenheid	Per 100g	Per 80g	Referentie- inname per 100g	Referentie- inname per 80g	Referentie- inname
Energie	kJ	1086	869			
Energie	kcal	259	207	13 %	10 %	2000 kcal
Vetten	g	5,7	4,6	8,1 %	6,5 %	70g
waarvan verzadigd	g	1,0	0,8	5,0 %	4,0 %	20g
Koolhydraten	g	43,5	34,8	16,7 %	13,4 %	260g
waarvan suikers	g	3,7	3,0	4,1 %	3,3 %	90g
Eiwitten	g	7,0	5,6	14,0 %	11,2 %	50g
Zout	g	1,0	0,8	16,7 %	13,3 %	6g
Voedingsvezel	g	2,7	2,2			

* De voedingswaarden van dit product zijn onderhevig aan de gebruikelijke schommelingen in natuurlijke producten.

* Deze portie (80g) bevat 869kJ/207kcal (10 %). Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Bereidingswijze

Bereidingssuggestie: Kort barbecueën, toasten of in de magnetron of oven verwarmen.

Bewaaradvies/houdbaarheid

Houdbaarheid	365 dagen
Houdbaarheid na openen	Na openen direct consumeren
Opslagcondities	Bevroren bewaren bij max. -18°C Na ontdooien niet opnieuw invriezen Na ontdooien in de koelkast bewaren bij max. +7°C en niet langer dan 48 uur diepvries
Hoedanigheid	

Doelgroep

Dit product is niet specifiek bestemd voor bepaalde doelgroepen.

5" Sesam bun 80g 2x15 (white box)

Versiedatum 01-10-2022
Versienummer 1.0
Pagina 4 van 6



Allergenenoverzicht

LeDa code	Allergeen	In receptuur
1.	Gluten	
1.1	Tarwe	+
1.2	Rogge	-
1.3	Gerst	-
1.4	Haver	-
1.5	Spelt	-
1.6	Khorasantarwe	-
2.0	Schaaldieren	-
3.0	Ei	-
4.0	Vis	-
5.0	Aardnoten (pinda's)	-
6.0	Soja	-
7.0	Melk	+
8.	Noten (schaalvruchten)	
8.1	Amandelen	-
8.2	Hazelnoten	-
8.3	Walnoten	-
8.4	Cashewnoten	-
8.5	Pecannoten	-
8.6	Paranoten	-
8.7	Pistachenoten	-
8.8	Macadamianoten	-
9.0	Selderij	-
10.0	Mosterd	-
11.0	Sesam	+
12.0	Zwavedioxide/Sulfiet E220-E228	-
13.0	Lupine	-
14.0	Weekdieren	-

+ =(aanwezig) - =(afwezig) ? =(sporen) +/- =(onbekend)

5" Sesam bun 80g 2x15 (white box)

Versiedatum 01-10-2022
Versienummer 1.0
Pagina 5 van 6



GMO verklaring

Dit product is samengesteld uit GMO-vrije ingrediënten.

Doorstraald

Dit product is niet doorstraald en bevat geen doorstraalde ingrediënten.

Microbiologische eigenschappen (einde houdbaarheid)

Gisten en schimmels	<100.000	kve/g
Listeria monocytogenes	<100	in 25g
Enterobacteriaceae	<1000	kve/g
Escherichia coli	<100	kve/g
Salmonella in 25gr	afwezig in 25gr	in 25g
Aeroob kiemgetal		kve/g
Bacillus cereus		kve/g
Clostridium perfringens		kve/g
Melkzuurbacteriën		kve/g
Staphylococcus aureus		kve/g

Sensorische eigenschappen

Claims

Niet van toepassing

Verpakkingsgegevens

Type collo	doos
Collo inhoud	30
Netto gewicht HE in KG	2,4
Afmeting HE (mm lxbxh)	590x390x94
Aantal colli per pallet	72
Aantal colli per laag	4
Aantal lagen per pallet	18

Contactgegevens

VCH Groep NaMaDi
Pumersteenweg 7A, 1441 DK Purmerend
Tel nr 06-44623486
Mailen naar namadi@vchgroep.nl

