

Datum: 01/03/2023

Versiedatum : 01/03/2023

Blad: 1

=====
= DECLARATIE =
=====-----
Paasstolstaaf met Maestro Boterstol

Receptuur

10.000,00 g	tarwebloem
800,00 g	gist
200,00 g	bakkerszout
5.600,00 g	water
2.500,00 g	Maestro Boterstol
500,00 g	boter ongezouten
10.000,00 g	geweekte rozijnen
3.000,00 g	geweekte krenten
6.225,00 g	Maestro Amandelspijs Ei
250,00 g	Ovex Liquide
800,00 g	amandelschaafsel
800,00 g	suiker
240,00 g	eiwit
120,00 g	Citroenrasp

Eindeclaratie [allergeen]

TARWEbloem, rozijnen (27%), suiker, AMANDELEN (9%), krenten (8%), water, gist, boter [MELK], TARWEgluten, boterconcentraat [MELK], weipoeder [MELK], bonenmeel, Eiwit, scharreleiwit, bakkerszout, glucosestroop, emulgator E471, E481, E472e [TARWE], magere MELK, zetmeel, scharrelei, MELKeiwit, plantaardige olie (raapzaad), verdikkingsmiddel E412, E466, aroma, citroenschillen, dextrose, lactose [MELK], meelverbeteraar E300, E920, gemodificeerd zetmeel E1442, E1412, conserveermiddel E224 [SULFIET], voedingszuur E330, kleurstof E100, E160a, stabilisator E407, enzym [TARWE], zuurteregelaar E339.

Als een lossingsmiddel wordt gebruikt dat een of meerdere allergene stoffen bevat, dient dit te worden vermeld.

Deze informatie is op basis van berekening en gebaseerd op de

Datum: 01/03/2023

Versiedatum : 01/03/2023

Blad: 2

51560

geadviseerde receptuur. Een verandering in deze receptuur kan wijzigingen in de (volgorde van de) ingrediënten tot gevolg hebben.

Met vriendelijke groet,

Esther Lokerse
R&D - product information and legislation