

AMBACHTELIJKE CHOCOLADEMOUSSE met 100% Belgische fondant chocolade

EAN 54 200532 0749 5

TECHNISCHE FICHE – 13/02/2020

Ingrediënten: Melkbereiding (melk, kokosolie, room, stabilisator: E418, emulgator: E471), donker chocoladecouveture 24,8 % (cacaomassa 45,5 %, suiker, cacaoboter 8,5 %, emulgator: sojalecithine, natuurlijk vanille aroma), eigeelbereiding (eigeel, conserveermiddel:E202, zuurteregelaar:E330), suiker.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1649 kJ 393 kcal
Koolhydraten	25 g
- Waarvan suikers	25 g
Vetten	30,3 g
- Waarvan verzadigd	19,4 g
Proteïnen	5 g
Zout	0,06 g

Allergeneninformatie + = aanwezig - = afwezig volgens recept

Gluten	?
Schaaldieren	-
Ei	+
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	+
Melk (inclusief lactose)	+
Noten (schaalvruchten)	?
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO2	-
Lupine	-

AMBACHTELIJKE CHOCOLADEMOUSSE met 100% Belgische fondant chocolade

EAN 54 200532 0749 5

TECHNISCHE FICHE – 13/02/2020

Weekdieren	-
Allergeen LEDA-lijst	
Cacao	+
Glutamaat	-
Kippenvlees	-
Koriander	-
Maïs	-
Peulvruchten	-
Rundsvlees	-
Varkensvlees	-
Wortel	-

Productinformatie

Product informatie	Chocolademousse
Gewicht verkoopseenheid	1300 g
Bewaringsvoorwaarden	Diepvries
Houdbaarheid	540 dagen na productie

Sensorische kenmerken

Visueel	Chocolademousse in spuitzak met schroefdop en spuitmondje
Smaak	Chocolade
Geur	Chocolade
Textuur	Romige mousse
Kleur	Bruin

Product toleranties

Mogelijke aanwezigheid van kleine chocoladestukjes in de mousse. Lichte verandering van de tint van chocolade vanwege de mengeling. Minimaal gewicht = gewicht etiket.

AMBACHTELIJKE CHOCOLADEMOUSSE met 100% Belgische fondant chocolade

EAN 54 200532 0749 5

TECHNISCHE FICHE – 13/02/2020

Logistieke informatie

PRIMAIRE VERPAKKING	
Omschrijving materiaal	Plastic zak met etiket & spuitmond
Gewicht in g	24
Afmetingen in mm	600 X 300
SECUNDAIRE VERPAKKING	
Omschrijving materiaal	Karton + etiket
Gewicht in g	353
Afmetingen in mm	460 X 240 X 68
PALLETISATIE	
Type pallet	Euro
Afmetingen	120 X 80
Verpakking pallet	Stretch film coextruded, 3-laags, 23 micron
Gewicht in g	390
Verkoopseenheden per omkarton	2
Omkartons per laag	7
Aantal lagen per pallet	22
Aantal verkoopseenheden per pallet	308
Totale hoogte pallet inbegrepen	1,65m

Lot codering

Het lotnummer bestaat uit een hersamenstelling van de productiedag.

Samenstelling: X Y Z Z Y X --> Vb:012210

X X = Jaar van productie (2 laatste cijfers; jaar 2000 = 00; 2001 = 01; 2002 = 02; enz...)

Y Y = Maand van productie

Z Z = Dag van productie

BB = Batchnummer

Vb: 012210 01 --> Dit lot werd geproduceerd op 22 november 2000 (22/11/2000) batch 01

Bereidingsadvies

Het product laten ontdooien gedurende 4u bij max. 6°C.

AMBACHTELIJKE CHOCOLADEMOUSSE met 100% Belgische fondant chocolade

EAN 54 200532 0749 5

TECHNISCHE FICHE – 13/02/2020

Microbiologische waarden

Kiemen	m na productie	M na productie	M bij THT
Totaal kiemgetal	300 000	3 000 000	3 000 000
E. Coli	10	100	100
Salmonella	Afwezig /25g	Afwezig /25g	Afwezig /25g
Sulfietreducerende anaëroben	1 000	10 000	10 000
Staphylococcus aureus	1 000	10 000	10 000

GMO informatie (Verordening 1829/2003/CE & 1830/2003/CE)

Gebaseerd op de verklaringen van onze leveranciers kunnen wij bevestigen dat dit product geproduceerd is met grondstoffen / additieven / aroma's die niet afkomstig zijn van genetisch gemodificeerde organismen.

Dit product geeft geen aanleiding tot een bijkomende specifieke vermelding in de etikettering.

(Verordening EG 1829/2003 en 1830/2003)