



## Product specificaties

**Product:** Chocoboost 500ml

**Artikel-nr.:** CB07

FB Version 01 vom : 04.07.2025

Replace edition:

Prepared by: MJL Version 16

Pagina 1 van 3

### 1. Naam van het product:

Cacaodrank met melk. 0,7% vet in het melkgehalte. Warmtebehandeld (gesteriliseerd).

### 2. Ingrediënten:

**Melk (92%)**, suiker, cacaopoeder met verlaagd vetgehalte (1,2%), natuurlijk aroma, stabilisator: carrageen.

### 3. Voedingsinformatie:

#### Gemiddelde voedingswaarden

	per 100ml	per 250 ml
Energie	293 kJ / 69 kcal	734 kJ/ 173 kcal
Vetten	0,9 g	2,2 g
Waarvan verzadigde vetzuren	0,6 g	1,5 g
Koolhydraten	12 g	29 g
waarvan suikers	11 g	28 g
Eiwitten	3,6 g	9,0 g
Zout	0,13 g	0,32 g

### 4. GGO:

Het product bevat geen ingrediënten die GGO's bevatten of eruit bestaan of ervan zijn afgeleid en valt daarom niet onder de etiketteringsverplichting van Verordening (EG) nr. 1829/2003 en 1830/2003. Het product is niet blootgesteld aan ioniserende straling.

### 5. Additieven onderworpen aan declaratie:(Nanomateriaal)

Geen

### 6. Allergieveroorzakende ingrediënten: Vervolgens Verordening (EU) Nr. 1169/2011

#### Identificatie

#### Opgenomen in het product

Glutenbevattende granen en afgeleiden	Nee
Schaaldieren en producten op basis daarvan	Nee
Eieren en producten op basis daarvan	Nee
Melk (incl. lactose)	Ja
Vis en producten op basis daarvan	Nee
Pinda's en producten op basis daarvan	Nee
Soja en producten op basis daarvan	Nee
Lupine en producten op basis daarvan	Nee
Selderij en producten op basis daarvan	Nee
Mosterd en producten op basis daarvan	Nee
Sesam en producten op basis daarvan	Nee
Zwavel dioxide (>10mg/kg of l)	Nee
Noten	Nee
Weekdieren en producten op basis daarvan	Nee
Geschikt voor vegetarische voeding	Ja
Geschikt voor veganistische voeding	Nee

Producten met de volgende allergenen worden in onze productielijn vervaardigd: gluten en melk. In de ingrediëntenlijst is het allergeenpotentieel volgens het recept **vet** gemarkeerd. Om kruisbesmetting te voorkomen, slaan we allergene grondstoffen apart op van grondstoffen die de betreffende allergenen niet bevatten. Daarnaast voeren we reiniging uit volgens GMP-principes en trainen we onze medewerkers regelmatig. De aanwezigheid van dergelijke allergenen kan echter niet volledig worden uitgesloten. Een label "kan sporen van gluten bevatten" is daarom aan te raden, maar niet verplicht volgens Verordening (EU) Nr. 1169/2011.



## Product specificaties

Product: Chocoboost 500ml

Artikel-nr.: CB07

FB Version 01 vom : 04.07.2025

Replace edition:  
Prepared by: MJL Version 16  
Pagina 2 van 3

7. Organoleptische test:	Kleur / Uitstraling	Bruin, melkachtig met cacaosedimentatie	
	Geur	Typische cacao, zonder afwijkende geur	
	Smaak	Typische cacao, zonder afwijkende smaak	
8. Analytische gegevens:		Waarde	Eenheid
	Vulcapaciteit	500	ml
	pH-waarde (20°C)	6,2 - 6,8	
	Dichtheid (20°C)	1,048 - 1,068	g / ml
9. Microbiological data:		Waarde	Eenheid
	Totaal kiemgetal	<1	TKG / ml
	Enterobacteriaceae	<1	TKG / ml
	7 dagen incubatie 55°C	<1	TKG / ml
	Aerobe sporenvormers	negatief in 0,1 ml	-
	Anaërobe sporenvormers	negatief in 0,1 ml	-
	Colibacteriën	negatief in 0,1 ml	-
10. Houdbaarheidsdatum:	220 dagen na productiedatum, bewaard bij +2° tot +25°C.		
11. Bewaardadvies:	Beschut tegen licht bewaren +2°C tot +25°C. Na opening gekoeld bewaren en binnen 2 dagen consumeren.		
12. Aanvullend advies:	Goed schudden voor gebruik.		
13. Bewaar- /transportvoorwaarden:	Koel en droog bewaren.  Gooien, laten vallen, slaan of andere factoren die schade veroorzaken aan de sluiting of de glazen fles, kunnen leiden tot lekkage of glasbreuk, wat onder andere kan resulteren in microbiologisch bederf van het product.		
14. Portiegrootte:	500 ml = 2 porties van 250 ml		



## Product specificaties

**Product:** Chocoboost 500ml

**Artikel-nr.:** CB07

FB Version 01 vom : 04.07.2025

Replace edition:  
Prepared by: MJL Version 16  
Pagina 3 van 3

### 15. Verpakking:

Glazen fles met aluminium schroefdop

### 16. Traceerbaarheid:

De traceerbaarheid wordt gegarandeerd via de batchidentificatie (THT, productiedatum en -tijd).

**24u - hotline: 0049 2547 70 0**

### 17. Productielocatie:

Münsterland J.Lülf GmbH  
Midlicher Str. 7  
48720 Rosendahl, Germany  
www.muensterland-milch.de

### 18. Bevoegde autoriteit:

Veterinaire en voedseltoezichtdienst  
Kreis Coesfeld

DE -NW  
85509  
EG

### 19. Bevoegde certificeringsinstantie:

**IFS Food:**

COID: 1406

**Sedex**

ZC416493523

### 20. Optionele of mogelijke productspecificaties:

### 21. Algemeen:

Het eindproduct en alle gebruikte grondstoffen, ingrediënten en verpakkingen die in direct of indirect contact komen met het product voldoen aan de geldende Duitse en Europese wet- en regelgeving.

**Specificatieversie nr: 01**

**Geldig vanaf:  
04.07.2025**

**Created by: Luna Van Impe**

**Reviewed by: Marc Van Impe**



## Spécifications du produit

**Produit:** Chocoboost 500ml

**Réf. article:** CB07

**FB Version 01 vom : 04.07.2025**

Remplacer l'édition :

Préparé par : MJL Version 16

Page 1 sur 3

### 1. Nom du produit:

Boisson au cacao avec du lait. 0,7 % de matières grasses dans la teneur en lait. Traitée thermiquement (stérilisée).

### 2. Ingrédients:

**Lait (92 %)**, sucre, poudre de cacao à teneur réduite en matières grasses (1,2 %), arôme naturel, stabilisant : carraghénane.

### 3. Informations nutritionnelles:

#### Valeurs nutritionnelles moyennes

	par 100ml	par 250 ml
Énergie	293 kJ / 69 kcal	734 kJ/ 173 kcal
Matières grasses	0,9 g	2,2 g
dont acides gras saturés	0,6 g	1,5 g
Glucides	12 g	29 g
dont sucres	11 g	28 g
Protéines	3,6 g	9,0 g
Sel	0,13 g	0,32 g

### 4. OGM:

Le produit ne contient aucun ingrédient contenant, consistant en ou dérivé d'OGM et n'est donc pas soumis à l'obligation d'étiquetage selon les règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003. Le produit n'a pas été exposé à des rayonnements ionisants.

### 5. Additifs soumis à déclaration: (nanomatériau)

Aucun

### 6. Ingrédients allergènes: Conformément au Règlement (UE) N° 1169/2011

Identification	Contenu dans le produit
Céréales et dérivés contenant du gluten	Non
Crustacés et produits dérivés	Non
Œufs et produits dérivés	Non
Lait (y compris le lactose)	Oui
Poissons et produits dérivés	Non
Arachides et produits dérivés	Non
Soja et produits dérivés	Non
Lupin et produits dérivés	Non
Céleri et produits dérivés	Non
Moutarde et produits dérivés	Non
Sésame et produits dérivés	Non
Anhydride sulfureux (>10mg/kg ou l)	Non
Fruits à coque	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Non
Convient pour un régime végétarien	Oui
Convient pour un régime végétalien	Non

Les produits contenant les allergènes suivants sont fabriqués dans notre chaîne de production : gluten et lait. Dans la liste des ingrédients, les allergènes potentiels selon la recette sont indiqués en **gras**. Afin d'éviter toute contamination croisée, nous stockons les matières premières allergènes séparément des matières premières qui ne contiennent pas les allergènes respectifs. En outre, nous effectuons le nettoyage du site conformément aux principes des BPF et nous formons régulièrement nos employés. Toutefois, la présence accidentelle de ces allergènes ne peut être totalement exclue. La mention "peut contenir des traces de gluten" est donc recommandée, mais non obligatoire, conformément au règlement (UE) n° 1169/2011.



## Spécifications du produit

Produit: Chocoboost 500ml

Réf. article: CB07

FB Version 01 vom : 04.07.2025

Remplacer l'édition :

Préparé par : MJL Version 16

Page 2 sur 3

7. Test organoleptique:	Couleur / Apparence	Brun, lacté avec sédimentation de cacao	
	Odeur	Typique du cacao, sans odeur étrangère	
	Goût	Typique du cacao, sans arrière-goût	
8. Données analytiques:		Valeur	Unité
	Capacité de remplissage	500	ml
	Valeur pH (20°C)	6,2 - 6,8	
	Densité (20°C)	1,048 - 1,068	g / ml
9. Données microbiologiques:		Valeur	Unité
	Comptage total viable	<1	NTG / ml
	Entérobactéries	<1	NTG / ml
	7 jours d'incubation 55°C	<1	NTG / ml
	Spoires d'aérobies	négatif in 0,1 ml	-
	Spoires d'anaérobies	négatif in 0,1 ml	-
	Bactéries coliformes	négatif in 0,1 ml	-
10. Date limite de consommation:	220 jours après production, stocké entre +2° et +25°C.		
11. Conseils de stockage:	Conserver à l'abri de la lumière entre +2°C et +25°C. Après ouverture, conserver au frais et consommer dans les 2 jours.		
12. Conseils complémentaires:	Bien agiter avant ouverture.		
13. Conditions de stockage / transport:	Conserver dans un endroit frais et sec.		
	Tout jet, chute, choc ou autre facteur susceptible d'endommager le bouchon ou la bouteille en verre peut provoquer des fuites ou des bris de verre, ce qui peut entraîner, entre autres, une détérioration microbiologique du produit.		
14. Taille de portions:	500 ml = 2 portions de 250 ml		



## Spécifications du produit

**Produit:** Chocoboost 500ml

**Réf. article:** CB07

**FB Version 01 vom : 04.07.2025**

Remplacer l'édition :

Préparé par : MJL Version 16

Page 3 sur 3

### 15. Emballage:

Bouteille en verre avec bouchon à vis en aluminium

### 16. Traçabilité:

La traçabilité est assurée par l'identification du lot (DLUO, date et heure de production).

**24h - hotline: 0049 2547 70 0**

### 17. Site de production:

Münsterland J.Lülf GmbH  
Midlicher Str. 7  
48720 Rosendahl, Germany  
www.muensterland-milch.de

### 18. Autorité compétente:

Service vétérinaire et de contrôle alimentaire  
Kreis Coesfeld

DE -NW  
85509  
EG

### 19. Organisme de certification compétent:

**IFS Food:**

COID: 1406

**Sedex**

ZC416493523

### 20. Spécifications produit optionnelles ou possibles:

### 21. Généralités:

Le produit fini ainsi que tous les ingrédients, matières premières et emballages entrant directement ou indirectement en contact avec l'aliment sont conformes à la législation allemande et européenne en vigueur.

**Version spécification n°: 01**

**Valable à partir du :  
04.07.2025**

**Créé par: Luna Van Impe**

**Revu par: Marc Van Impe**