

Status	Geldig
Artikelnummer	0700005N
Gebruik	READY TO EAT
Gebruiksvoorwaarden	BEVROREN
EAN-HE	08714694258921
Douanecode	19059070

Productielocatie

Productielocatie	Adres	Packer code	Certificaten
WEERT	Marconilaan 7, Weert 6003 DD NEDERLAND info.weert@mdesserts.com	14694	KAT, RSPO, IFS, Rainforest Alliance, BRC

OMSCHRIJVING

Beschrijving



AANBEVOLEN ETIKETTERING

Ingrediënten

melkchocolade 28% (suiker, volle **MELKPOEDER**, cacaoboter, cacaomassa, natuurlijk vanille aroma, emulgator: E322 (**SOJA**)), **TARWEBLOEM**, **AMANDEL 13%**, hazelnotenpraliné 10% (**HAZELNOOT**, suiker, emulgator: E322 (**SOJA**)), margarine (palmvet, koolzaadolie, zout, emulgator: E471, zuurteregelaar: E330), suiker, koolzaadolie, palmolie, **LACTOSE**, magere **MELKPOEDER**, palmvet, zout, emulgator: E322.

Allergenen Kan bevatten : **ROGGE**

GGO Dit product is niet onderworpen aan de plicht van GGO-etikettering volgens EG-richtlijnen 1829/2003 en 1830/2003

Ionisatie Dit product is niet onderworpen aan de plicht van de etikettering met betrekking tot ionisatie, volgens EG-verordening 1169/2011

FYSISCH EN CHEMISCH EIGENSCHAPPEN

Bestek	Waarden	Eenheid	Mini	Max
Hoogte	15	mm	13	17
Lengte	30	mm	27	33
Breedte	25	mm	22	28
Minimaal gewicht	2.500	g		

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

	Maximaal target	Max (weigeringslimiet)
Algemeen kiemgetal	10.000 kve/g	100.000 kve/g
Gisten	1.000 kve/g	1.000 kve/g
Schimmels	1.000 kve/g	1.000 kve/g
E. coli	10 kve/g	10 kve/g
Coagulase-positieve staphylococci	50 kve/g	100 kve/g
Bacillus cereus	50 kve/g	50 kve/g
Listeria monocytogenes	Niet gedetecteerd binnen 25g	100 kve/g
Salmonella spp	Niet gedetecteerd binnen 25g	100 kve/g

Gemiddelde voedingswaardedeclaratie

	Waarden per 100 g	Eenheid	Toleranties
Energie	2361	kJ	
Energie	567	kcal	
Vetten	38	g	< 10 g ± 1,5 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8
Verzadigde vetzuren	15	g	< 4 g ± 0,8 g ≥ 4 g ± 20 %
Koolhydraten	46	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Suikers	30	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Vezels	3,4	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Eiwitten	8,6	g	< 10 g ± 2 g 10 à 40 g ± 20 % > 40 g ± 8 g
Zout	0,39	g	< 1,25 g ± 0,375 ≥ 1,25 g ± 20 %

GEBRUIKSAANWIJZING

AANBEVOLEN OPSLAGCONDITIES	Bewaren bij -18°C
Voorzorgen bij gebruik	Ontdooide producten nooit opnieuw invriezen
Vorbereidingsadvies	Neem het gewenste aantal producten uit de verpakking en laat deze ca. 4 uur ambient ontdooien.
Bewaarcondities na ontdooien	Na ontdooien kan het product maximaal vier maanden koel en droog bewaard worden, mits de totale houdbaarheid van twaalf maanden niet wordt overschreden.
Tenminste houdbaar tot	365 dagen

VERPAKKING

Primaire verpakking	Secundaire verpakking
Blauwe Kratzak	V01126
<i>Primaire verpakking volgens Verordening nr. 1935 / 2004CE</i>	

	Netto gewicht (kg)	Bruto gewicht (kg)	Afmeting (LxBxH) in mm
Handelseinheit	2,5000	2,6240	354x188x122
Pallet	330,0000	371,3680	1200x800x1486

Aantal/eenheid	Eenheden/doos	Doos/Lagen	Lagen/Pallet	Doos/Pallet	Eenheden/Pallet	Pallettype:
1	1	12	11	132	132	Palette ISO 1 - EURO 1/1 (800x1200)

Informatie is gebaseerd op monsters. Eventuele wijzigingen zijn nog mogelijk als gevolg van wijzigingen in grondstoffen en/of recepturen en/of verpakkingsvorm.