

Artikelcode: **DFM01_JO001**

Datum: 6/02/2026

Versienummer: 2

FOTO



INGREDIËNTEN

Magere MELK, suiker, plantaardige oliën en vetten (palm, kokos, koolzaad, zonnebloem), water, cacaomassa, glucose-fructosestroop, magere cacaopoeder, volle cacaopoeder, TARWEBLOEM, dextrose, room (MELK), weipoeder (MELK), alcohol 1%, gelatine, lactose (MELK), cacaoboter, emulgatoren (E471, E433, E322-SOJA), EIGEELPOEDER, verdikkingsmiddel (E407), gemodificeerd zetmeel, zuurteregelaar (E334), geleermiddel (E440), invertsuiker, conserveermiddel (E202), aroma, rijsmiddelen (E500, E450), natuurlijk vanille aroma, zout.

Met 9% fondantchocolade.

ALLERGENEN - VO 1169/2011

Allergenen aanwezig (+), afwezig (-), sporen (?)

Glutenhoudende granen of hybriden daarvan en producten op basis van glutenhoudende granen:	+
Tarwe	+
Rogge	?
Gerst	?
Haver	?
Schaaldieren en producten daarvan	-
Eieren en producten daarvan	+
Vis en producten daarvan	-
Aardnoten en producten daarvan	-
Soja en sojaproducten	+
Melk en producten daarvan	+

Noten en producten daarvan:	?
Amandelen	?
Hazelnoten	?
Walnoten	?
Cashewnoten	?
Pecannoten	?
Pistachenoten	?
Pistachenoten	?
Macadamianoten	?
Selderij en producten daarvan	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-
Sesamzaad en producten daarvan	-
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l	-
Lupine en producten daarvan	-
Weekdieren en producten daarvan	-

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

	<i>Doel</i>	<i>Tolerantie</i>	<i>Einde houdbaarheidst ermijn</i>
Totaal kiemgetal	3.000	30.000	3.000.000
Melkzuurbacteriën	300	3.000	30.000.000
Gisten	300	3.000	300.000
Schimmels	300	3.000	niet zichtbaar
E. coli	<10	<50	<50
Coagulase-positieve stafylokokken	300	3.000	3.000
Sulfietreducerende Clostridia	300	3.000	300.000
Bacillus cereus	300	3.000	100.000
Salmonella	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	100

VOEDINGSWAARDEN PER 100 G - VO 1169/2011

Energie	1514 kJ
Energie	373 kcal
Vetten	24 g
waarvan verzadigde vetzuren	14 g
Koolhydraten	34 g
waarvan suikers	32 g
Eiwitten	3,0 g
Zout	0,19 g

PRODUCTEIGENSCHAPPEN

Gewicht (g/stuk)	78 g ± 5%
Opslag en houdbaarheid	12 maanden houdbaar bij -18 °C. Niet opnieuw invriezen na ontdooien.
Ontdooitijd en -temperatuur	4 uur bij 5-7 °C
Bewaring na ontdooien	28 dagen bij 4-7 °C

VERKLARING INZAKE GGO'S

Dit product bevat geen ingrediënten afkomstig van GGO's - VO 1829/2003 + 1830/2003.

METAL DETECTION

Dit product is na verpakking onderworpen aan metaaldetectie.

VERKLARING INZAKE IONISATIE

Op basis van verklaringen van onze leveranciers zijn dit product en de ingrediënten ervan niet behandeld met enige vorm van bestraling/ionisatie.

VERPAKKINGSVERKLARING

De gebruikte primaire verpakking voldoet aan alle geldende Belgische en Europese wetgeving - VO 1935/2004 + VO 10/2011 + VO 2023/2006.

VERONTREINIGINGEN

Grondstoffen voldoen aan de geldende wetgeving:
Verontreinigingen - VO 2023/915.
Residuen van bestrijdingsmiddelen - VO 396/2005.
Eindproducten voldoen aan de geldende wetgeving:
Acrylamide - VO 2017/2158.

DUURZAAMHEID

De palmolie in dit product is RSPO-gecertificeerd (SG en MB).

CERTIFICERING

Joriba Bakery Mouscron	IFS - COID: 87960
Joriba Bakery Ledegem	IFS - COID: 48847
Joriba Bakkerij Deleye	IFS - COID: 25113