

Technische fiche : Fondant choco All Bak

productnummer :	29748	GN code :	18069050
productnaam :	Cacao Fondant - emmer 15 kg - All Bak		
versie :	14	Geldig vanaf:	04-09-2020

Productomschrijving

Een donkerbruine suikerpasta met chocoladesmaak

Ingrediënten

suiker , glucosestroop , water , 2.5% magere cacaopoeder , plantaardig vet (palmpit, palm, zonnebloem) in verschillende verhoudingen , conserveermiddel: kaliumsorbaat (E202) , zuurteregelaar: citroenzuur (E330) , emulgator: sojalecithine (E322)

Oorsprong

cacaoboon , palm , palmpit , soja , suikerbiet , tarwe , zonnebloem

Eigenschappen

FYSISCHE EN CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

	Min	Max	Typisch	Eenheid	Methode
Brix	85.5	86.5		°Bx (20°C)	BSCH011
Droge stof	86	88		g%g (20°C)	BSCH011
pH	5.3	6.5		opl. 1:1	BSCH001

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

	Max	Typisch	Eenheid	Methode
Totaal kiemgetal	1000		/g	ISO 4833
Gisten	10		/g	ISO 7954
Schimmels	10		/g	ISO 7954

SAMENSTELLING

	Gem.	Eenheid	Methode
Dextrose	2.5	g%g op ds	BSCH036
Sucrose	80	g%g op ds	BSCH036
Maltose	2.0	g%g op ds	BSCH036
Hogere suikers	10	g%g op ds	BSCH036

Technische fiche : Fondant choco All Bak

productnummer :	29748	GN code :	18069050
productnaam :	Cacao Fondant - emmer 15 kg - All Bak		
versie :	14	Geldig vanaf:	04-09-2020

Nutritionele waarden

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram product (berekend)

Energie	:	354	kcal
Energie	:	1502	kJ
Eiwitten	:	0.6	g
Koolhydraten	:	83.5	g
Beschikbare koolhydraten	:	82.6	g
Suikers	:	73.5	g
Polyolen	:	0	g
Zetmeel	:	0.3	g
Vetten	:	2.1	g
Verzadigde vetzuren	:	0.6	g
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren	:	1.2	g
Meervoudig onverzadigde vetzuren	:	0.2	g
Transvetzuren	:	0	g
Cholesterol	:	0	mg
Vezels	:	0.9	g
Zout	:	0	g

Houdbaarheid

Algemeen Dit product is minstens 12 maand(en) houdbaar na productie.

Gebruiksaanwijzing en -voorwaarden

Toepassing In versieringen, afdekklagen en vullingen zoals in overeenstemming met Deel D en E rubriek 05.4 van Verordening (EU) nr. 1129/2011 van de Commissie van 11/01/2011 tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad door opstelling van een EU-lijst van levensmiddelenadditieven.

Gebruik Opwarmen tot 35°C bij verwerking.

Opslagcondities

	Min	Max	Optimum
Temperatuur °C			15 - 25
Rel. vochtigheid %		65	

Advies Droog bewaren in gesloten originele verpakking in een propere omgeving. Aanbevolen wordt "first in-first out" aan te houden.

Kwaliteitsgaranties

GMO-verklaring: Wij bevestigen dat dit product geen ingrediënten, additieven of aroma's bevat die zijn afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen. Daarom is geen aanvullende specifieke GGO etikettering vereist volgens de huidige Europese regelgeving.

Ionisatieverklaring: Noch dit product, noch de ingrediënten ervan, werden met ioniserende stralen behandeld.

Voedselveiligheid: De producent is FSSC 22000 gecertificeerd door een externe instantie.

De informatie in dit document is, naar onze kennis en geweten, nauwkeurig op de datum van publicatie. In alle gevallen is het de verantwoordelijkheid van de klant om de toepasbaarheid van deze informatie of de geschiktheid van elk product voor hun eigen bepaald doel te bepalen. Alle informatie is geldig tot herziening. Dit document wordt elektronisch gedrukt en is daarom niet ondertekend.

Allergenen informatie - Allergens information

29748 CACAO FONDANT - EMMER 15 KG - ALL BAK
29748 CACAO FONDANT - PAIL 15 KG - ALL BAK

GS1	Allergenen	Allergens	+	-	?	U	Conc.
AW	Gluten*	Gluten*		X			
UW	Tarwe*	Wheat*		X			
NR	Rogge	Rye		X			
GB	Gerst	Barley		X			
GO	Haver	Oats		X			
GS	Spelt	Spelt		X			
GK	Khorasantarwe	Khorasan wheat		X			
AC	Schaaldieren	Crustaceans		X			
AE	Ei	Egg		X			
AF	Vis	Fish		X			
AP	Aardnoten (pinda)	Peanuts		X			
AY	Soja	Soy	X				
AN	Noten (schaalvruchten)	Nuts (shell fruit)		X			
AM	Melk (incl. lactose)	Cow milk (incl. lactose)				X	
SA	Amandelen	Almonds		X			
SH	Hazelnoten	Hazelnuts		X			
SW	Walnoten	Walnuts		X			
SC	Cashewnoten	Cashew nuts		X			
SP	Pecannoten	Pecan nuts		X			
SR	Paranoten	Brazil nuts		X			
ST	Pistachenoten	Pistachio nuts		X			
SM	Macademianoten	Macadamia/ Queensland nuts		X			
BC	Selderij	Celery		X			
BM	Mosterd	Mustard		X			
AS	Sesam	Sesame		X			
AU	Zwavel dioxide & sulfiet (E220-228) > 10 ppm SO2	Sulphur dioxide & sulphite (E220-228) > 10 ppm SO2		X			
NL	Lupine	Lupin		X			
UM	Weekdieren	Molluscs		X			

According to the allergen labelling based on Regulation (EU) n° 1169/2011 and amendments:

- (-) The product is free of the called substance according to recipe (added ingredients, additives, carriers, processing aids etc.)
- (+) The product contains the called substance as an ingredient according to recipe (added ingredients, additives, carriers, processing aids etc.)
- (?) The product can contain the called substance by cross contamination (May contain) (unintentional presence due to production on the same equipment, used utensils, personnel, airborne contact or by other means)
- (U) Insufficient data concerning the presence of the substance in the product are present

* Wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except: (a) wheat based glucose syrups including dextrose (b) wheat based maltodextrins (c) glucose syrups based on barley (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin are permanently exempted from the indication of 'wheat' origin in the context of the requirements on the labelling of allergens implemented by EU regulation (Directive 2007/68/EC).

Gluten free conform <20 ppm/ds: complies with the requirements for the 'gluten-free' labelling of foods in Codex Standard 118-1979 (rev. 2008) and in Commission Regulation (EU) n° 828/2014.