

TECHNISCHE FICHE

Choco Fondant (emmer 15kg)

V2.02

geldig vanaf: 9/06/2021

massepain sleeubus

amandel- 6 suikerproducten

artikelnummer: 410.101

EAN-code artikel: 5425003280405

Productomschrijving

fondant met cacao voor de decoratie van patisserie

Productspecificaties

| | | | |
|-----------|-------------------|-------|-------------|
| SMAAK | chocolade, suiker | GEUR | chocolade |
| UITZICHT | solide pasta | KLEUR | donkerbruin |
| STRUCTUUR | solide pasta | | |

Ingredienten

sacharose, water, glucose, cacao, natuurlijk vanille aroma,

bewaarmiddel(en): kaliumsorbaat

Nutritionele informatie (per 100g)

| | | |
|--------------------------------------|---------|-----------|
| ENERGETISCHE WAARDE | 1465 KJ | (350kcal) |
| VETTEN | 0,6 cal | |
| - verzadigde vetzuren | 0,4 g | |
| - enkelvoudige onverzadigde vetzuren | g | |
| - meervoudig onverzadigde vetzuren | g | |
| KOOLHYDRATEN | 85,3 g | |
| - suikers | 85,3 g | |
| - polyolen | g | |
| - zetmeel | g | |
| VOEDINGSVEZELS | 1,1 g | |
| EIWITTEN | 0,7 g | |
| ZOUT | <0,01 g | |

Microbiologische informatie

| | | | |
|-----------|-------------------------|----------------------|--------|
| KIEMGETAL | bij 30 °C (ISO 4833-1) | maximale waarde / g: | 50.000 |
| GISTEN | bij 25 °C (ISO 21527-1) | maximale waarde / g: | 100 |
| SCHIMMELS | bij 25 °C (ISO 21527-2) | maximale waarde / g: | 100 |

Dietitische informatie

Dit product kan geconsumeerd worden binnen een regime van...

| | |
|--------------------------|-----|
| COELIAKIE | ja |
| LACTOSE-INTOLERANT DIEET | ja |
| GLUTEN-INTOLERANT DIEET | ja |
| KOSHER | ja |
| HALAL | ja |
| VEGAN | ja |
| BIO/ORGANIC | nee |
| FAIR TRADE | nee |

Allergeneninformatie

volgens verordening EU 1169 / 2011

| | PRODUCT | PRODUCTIELIJN | FABRIEK |
|---------------------------------|---------|---------------|---------|
| 1. GLUTENBEVATTENDE GRANEN | nee | nee | nee |
| 1.1 Tarwe | nee | nee | nee |
| 1.2 Rogge | nee | nee | nee |
| 1.3 Gerst | nee | nee | nee |
| 1.4 Haver | nee | nee | nee |
| 1.5 Spelt | nee | nee | nee |
| 1.6 Kamut | nee | nee | nee |
| 2. SCHAALDIEREN | nee | nee | nee |
| 3. EI | nee | nee | nee |
| 4. VIS | nee | nee | nee |
| 5. AARDNOTEN (PINDA) | nee | nee | nee |
| 6. SOJA | nee | nee | ja |
| 7. MELK | nee | nee | nee |
| 8. NOTEN | nee | nee | ja |
| 8.1 Amandelen | nee | nee | ja |
| 8.2 Hazelnoten | nee | nee | ja |
| 8.3 Walnoten | nee | nee | nee |
| 8.4 Cashewnoten | nee | nee | nee |
| 8.5 Pecannoten | nee | nee | nee |
| 8.6 Paranoten | nee | nee | nee |
| 8.7 Pistachenoten | nee | nee | ja |
| 8.8 Macademianoten | nee | nee | nee |
| 9. SELDERIJ | nee | nee | nee |
| 10. MOSTERD | nee | nee | nee |
| 11. SESAMZAAD | nee | nee | nee |
| 12. ZWAVELDIOXIDEN EN SULFIETEN | nee | nee | nee |
| 13. LUPINE | nee | nee | nee |
| 14. WEEKDIEREN | nee | nee | nee |
| 15. CACAO | ja | ja | ja |

Conditie voor bewaring en transport

Houdbaarheid: 9 maanden (272 dagen)
 Bewaarcondities: Droog bewaren in gesloten originele verpakking in een propere, donkere omgeving. Ideale bewaarcondities tussen 11°C en 18°C; maximaal 21°C
 Aanbevolen wordt FIFO te werken met alle grondstoffen. Na opening verpakking terug luchtdicht afsluiten voor langere bewaartijd.

Kwaliteitsinformatie**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.

IONISATIE VERKLARING

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

KWALITEITSSYSTEEM

Massepain Sleeubus BV is IFS Food 6.0 gecertificeerd voor amandelproducten, fondant en chocolade en wordt jaarlijks geauditeerd door SGS.

Massepain Sleeubus BV is BIO gecertificeerd (BE-BIO-01) voor suikerproducten en wordt jaarlijks geauditeerd door Certisys.

Wettelijke informatie

| | |
|------------------------|---|
| GN-CODE | 1806.9060 |
| GN-OMSCHRIJVING | Chocolade en andere recepten met cacao voor menselijke consumptie : pasta met cacao, in een onmiddellijke verpakking met een netto-inhoud van 1 kg of meer. |

Verpakkingsinformatie

| | | | |
|-----------------------------|-------------|-----------------------|----------|
| Distributie-eenheid: | emmer 15 kg | Netto-gewicht: | 15.000 g |
| | | Bruto-gewicht: | 15.410 g |

Palletisatie:

| | | | |
|-------------------------------------|-----------|----------------------------|--------|
| TYPE PALET | EUR-palet | NETTO GEWICHT PALET | 660 kg |
| AANTAL D.E. PER LAAG | 11 | BRUTO GEWICHT PALET | 692 kg |
| AANTAL LAGEN PER PALET | 4 | | |
| TOTAAL AANTAL D.E. PER PALET | 44 | | |

PRIMAIRE VERPAKKING

| | | | |
|------------------------------------|-----------------|----------------------|-------------------|
| TYPE VERPAKKING | oranje PP emmer | NETTO GEWICHT | 15.000 g |
| AANTAL STUKS PER VERPAKKING | 1 | BRUTO GEWICHT | 15.410 g |
| EAN-CODE VERPAKKING | 5425003280405 | L x B x H | 27,5 x 27,5 x22,6 |

SECUNDAIRE VERPAKKING

| | | | |
|------------------------------------|--|----------------------|--|
| TYPE VERPAKKING | | NETTO GEWICHT | |
| AANTAL STUKS PER VERPAKKING | | BRUTO GEWICHT | |
| EAN-CODE VERPAKKING | | L x B x H | |

TERTIAIRE VERPAKKING

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------|--|
| TYPE VERPAKKING | - | NETTO GEWICHT | |
| AANTAL STUKS PER VERPAKKING | | BRUTO GEWICHT | |
| EAN-CODE VERPAKKING | | L x B x H | |

QUARTAIRE VERPAKKING

| | | | |
|------------------------------------|---|----------------------|--|
| TYPE VERPAKKING | - | NETTO GEWICHT | |
| AANTAL STUKS PER VERPAKKING | | BRUTO GEWICHT | |
| EAN-CODE VERPAKKING | | L x B x H | |

DISCLAIMER:

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. In geval van twijfel omtrent de correctheid van data, heeft de Nederlandstalige versie steeds voorrang op de Frans- en Engelstalige versie van de technische fiche.