



Produktspecificatie

## KESSKO IRISH-COFFEE MOUSSE

### KOMPLET Benelux GmbH

Lampertskaul 10

L – 9952 DRINKLANGE

Tel. : +352/99 76 39

Fax : +352/97 80 24

[www.kompletbenelux.com](http://www.kompletbenelux.com) – [info@kompletbenelux.com](mailto:info@kompletbenelux.com)

Artikelnummer : **19075.01**

Pagina 1 van 2

#### Sensoriek

Geur: typisch puur  
Smaak: naar koffie  
Consistentie: poeder  
Kleur: lichtbruin  
Uiterlijk:

#### Verpakking

3 kg in PP-emmer  
Bruttogewicht : 3,29 kg

#### Intrastatcode

1806 90900

#### Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid (maanden): 24  
Optimale bewaaromstandigheden: koel, droog en gesloten

#### Ingrediëntenlijst

Ingrediënten met \* = bio; allergene ingrediënten in HOOFDLETTERS;  
Volgorde bij aroma's volgens de aroma-VO

Suiker  
Chocolade (suiker, cacaobestanddelen, cacaoboter, emulgator SOJALECITHINE)  
Gelatine (Runds)  
Koffie-extractpoeder  
Cacaopoeder, vetarm  
Gemodificeerd zetmeel  
Zetmeel  
Aroma  
Zout

#### Allergenen

volgens bijlage IIA EU-VO 1169/2011  
(aangegeven wat van toepassing is)

gluten	<input type="checkbox"/>
krab	<input type="checkbox"/>
ei	<input type="checkbox"/>
vis	<input type="checkbox"/>
pinda	<input type="checkbox"/>
soja	<input checked="" type="checkbox"/>
melk	<input type="checkbox"/>
noot/amandel	<input type="checkbox"/>
selderij	<input type="checkbox"/>
mosterd	<input type="checkbox"/>
sesam	<input type="checkbox"/>
SO <sub>2</sub> > 10 ppm	<input type="checkbox"/>
lupine	<input type="checkbox"/>
weekdieren	<input type="checkbox"/>

**Sporen:** - Kan sporen van noten/amandelen, melk, ei en tarwe bevatten.

Stand : 19.01.2022



Produktspecificatie

## KESSKO IRISH-COFFE MOUSSE

### KOMPLET Benelux GmbH

Lampertskaul 10  
L – 9952 DRINKLANGE  
Tel. : +352/99 76 39  
Fax : +352/97 80 24  
[www.kompletbenelux.com](http://www.kompletbenelux.com) – [info@kompletbenelux.com](mailto:info@kompletbenelux.com)

Code produit : **19075.01**

Pagina 2 van 2

### Aanwijzingen

- Geen verplichte etikettering in de zin van VO 1829/2003 en 1830/2003 (Gentechniek)

### Gebruiksaanwijzing

Recept: zie etiket

### Voedingswaarden gemiddelde waarden

(per 100g/100 ml)

<b>Energie (kJ):</b>	1708
<b>Energie (kcal):</b>	403
<b>Vetten (g):</b>	4,7
- waarvan verzadigde vetten (g):	2,8
<b>Koolhydraten (g):</b>	81,7
- waarvan suikers (g):	74,6
<b>Vezels (g):</b>	2,1
<b>Eiwitten (g):</b>	7,5
<b>Zout (g):</b>	----

### Verdere voedingswaarde-informatie

Zetmeel (g):	6,2
Meerwaardige alcoholen (g):	0,0
Enkelvoudig onverzadigde vetten (g):	1,6
Meervoudig onverzadigde vetten (g):	0,2
Transvetten (g):	< 0,2
Natrium (mg):	182
Cholesterol (mg):	0
Alcoholgehalte (g):	0

### Microbiologische gegevens

	Richtwaarde [KBE/g]	Methode
Totaal aantal kiemen	20.000	ASU L 00.00-88 /PCA /30°C /72h
Gisten	100	ASU L 01.00-37 /YGC /25°C /72-96
Schimmels	100	ASU L 01.00-37 /YGC /25°C /72-96
Enterobacteriaceae	50	ASU L 00.00-133/2 /VRBD /37°C /2

### Actieve bestanddelen

Melkvet (%)	0
Cacaoboter (%)	
Totaal aantal droge cacaobestanddelen (%)	
Vetvrije droge cacaobestanddelen (%)	
Vruchtgehalte (%)	

**Niet weergegeven waarden zijn niet beschikbaar resp. niet relevant.**