

# Productspecificatie

Schaafsel puur 2kg

# all bak

## Algemene informatie

Artikel Nr.	478
Omschrijving	Schaafsel puur 2kg
Wettelijke omschrijving	Chocolade puur Chocolat
Type	
Goederencode	18062030
EAN Code	5414657005328



BRC Global Standard for Food Safety Issue 7, Grade A.

## Ingrediëntendeclaratie (%)

suiker	49.50
Cacaomassa	44.00
Cacaoboter	6.00
emulgator	
Zonnebloemlecithine (E322_Z)	< 1.00
Natuurlijk vanille aroma	< 1.00

## Chemische Normen

	Min %	Max %
Droge cacaobestanddelen	48.1	51.1
Droge vetvrije cacaobestanddelen	19	21

## Voedingswaarden (g / 100 g)

Informatiebron voedingswaarde      Berekend a.d.h.v. receptuur

Energie (kJ)	2,197	Waarvan verzadigd	18
Energie (kcal)	526	Waarvan enkelv. onverzadigd	10.5
Eiwitten	5.6	Waarvan meerv. onverzadigd	1.3

# Productspecificatie

## Schaafsel puur 2kg

<b>Koolhydraten</b>	54.3	<b>Waarvan transvetzuren</b>	0.3
<b>Waarvan suikers</b>	49.7	<b>Vezels</b>	7.4
<b>Cholesterol</b>	0	<b>Zout</b>	0.01
<b>Vetten</b>	30	<b>Water</b>	1

### Vitamines en mineralen (mg/100g)

<b>A (Retinol)</b>	0	<b>B1 (Thiamine)</b>	0.1
<b>C (ascorbinezuur)</b>	0	<b>D (calciferolen) in mcg</b>	1.4
<b>E (d- a- tocoferol)</b>	2.5	<b>Natrium</b>	0
<b>Magnesium</b>	102.1	<b>Fosfor</b>	161.8
<b>Chloride</b>	8.6	<b>Kalium</b>	474.1
<b>Calcium</b>	28.4	<b>Chroom</b>	0.1
<b>Mangaan</b>	0	<b>IJzer</b>	12.6
<b>Koper</b>	3.3	<b>Zink</b>	1.4
<b>Selenium</b>	0	<b>Molybdeen</b>	0.1
<b>Jodium</b>	0		

<b>Normen</b>	<b>Max. %</b>	<b>Eenheid</b>	<b>Methode</b>
<b>Microbiologisch</b>			
Totaal kiemgetal	5000	CFU/G	AFNOR 3M01/1-09/89
Schimmels	50	CFU/G	3M-NORDVAL n°16
Gisten	50	CFU/G	3M-NORDVAL n°16
Enterobacteriaceae	10	CFU/G	AFNOR 3M 01/6-09/97
Coliformen	10	CFU/G	AFNOR 3M 01/2-09/89 C
E. Coli	0	CFU/G	AFNOR BRD 07/01-07/93
Salmonella	0	CFU/25G	ISO6579

### Dieet informatie

<b>Vegetarisch</b>	Ja	<b>Halal</b>	Ja
<b>Veganist</b>	?	<b>Kosher</b>	Ja

### Allergenen data

+ = Het artikel bevat de genoemde stof  
 - = Het artikel is vrij van de genoemde stof  
 ? = Het artikel bevat mogelijk sporen van de stof

01.0	AW	Gluten	-	08.2	Hazelnoten	-
01.1	UW	Tarwe	-	08.3	Walnoten	-
01.2	NR	Rogge	-	08.4	Cashewnoten	-
01.3	GB	Gerst	-	08.5	Pecannoten	-
01.4	GO	Haver	-	08.6	Paranoten	-
01.5	GS	Spelt	-	08.7	Pistachenoten	-
01.6	GK	Kamut	-	08.8	Macademianoten	-
02.0	AC	Schaaldieren	-	09.0	Selderij	-
03.0	AE	Eieren	-	10.0	Mosterd	-
04.0	AF	Vis	-	11.0	Sesamzaad	-
05.0	AP	Pinda	-	12.0	Zwaveloxide en sulfiet	-
06.0	AY	Soja	?	13.0	Lupine	-
07.0	AM	Melk	?	14.0	Weekdieren	-
07.01	ML	Lactose	?	15.0	Vanilline	+
08.0	AN	Noten	-	16.0	Cacao	+
08.1	SA	Amandelnoten	-	17.0	Azo-kleurstoffen	-

# Productspecificatie

Geprint: 20-12-18, 10:44:32

## Schaafsel puur 2kg

### Organoleptische karakteristieken

<b>Kleur</b>	donkerbruin
<b>Smaak</b>	typisch chocolade
<b>Geur</b>	typisch chocolade
<b>Structuur</b>	homogeen

### Verpakking

Omschrijving	Gewicht (g)	Hoogte (mm)	Lengte (mm)	Breedte(mm)	Gebruikt als
Zak	12	400	420	100	Primair
Dozen	184	160	384	198	Secundair
Etiket	0	0	150	100	Tertiair
Top-bodemvel transparant	0	0	1600	1400	Tertiair
Pallet	22000	150	1200	800	Tertiair
Tape	0	0	0	0	Tertiair
Folie	0	0	0	0	Tertiair

### Logistiek

<b>Brutogewicht</b>	2.45 Kg	<b>Aantal verzendeenheden per ladingdrager</b>	108
<b>Nettogewicht</b>	2 Kg	<b>Aantal per ladingdrager</b>	108
<b>Aantal per verzendeenheid</b>	1	<b>Aantal per laag</b>	12
		<b>Aantal lagen</b>	9

### Tracering

<b>Vervaldatum berekening</b>	24M+L maanden einde maand
-------------------------------	------------------------------

### Opslag- en transportconditie

Temperatuur: 12-20°C  
Relatieve vochtigheid: <70%  
Beschermt tegen lucht, licht en geuren  
Transporttemperatuur: 2-20°C zonder temperatuurschommelingen