

PRODUCT IDENTIFICATIE

Artikelcode	2104765
Benaming	THE CHOC-O-LOT BITE Mini beignet cacao & chocoladevulling
Product beschrijving	mini cocoa beignet with chocolate filling and cocoa decoration, deep frozen product
Fysische toestand	Diepvries, Thaw & Serve
Merknaam	Donut worry be happy
EAN-code	5410683147650
Verkoopseenheid	Karton
Stuks per verkoopseenheid	1 Karton = 105 Stuks

INGREDIËNTEN

TARWEBLOEM, chocolade vulling (24%) (suiker, zonnebloemolie, olijfolie, chocolade (28%) (suiker, mager cacaopoeder, cacaomassa), dextrose, emulgator (lecithinen), natuurlijk aroma (vanille)), palmolie, EIEREN, glucose, suiker, boterconcentraat (MELK), raapzaadolie, gist, TARWEZETMEEL, mager cacaopoeder (0,8%), cacaopoeder (0,7%), emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), geïodeerd zout (zout, kaliumjodaat), kokosolie, gluten (TARWE), dextrose, natuurlijk aroma (bevat: MELK), meelverbeteraar (ascorbinezuur), glucosestroop, MELKEIWIT.

Kan sporen bevatten van: soja, noten, sesamzaad.

FYSISCHE EIGENSCHAPPEN VOOR 1 STUK

	Gewicht	Hoogte	Diameter
1	25 g +/- 2 g	3,5 cm +/- 0,3 cm	5,5 cm +/- 0,5 cm

GEBRUIKSAANWIJZING

Specifieke bewaarcondities	Te bewaren bij -18 °C Na ontdooiing niet opnieuw invriezen		
Houdbaarheid na productie	18 maand(en)		
Houdbaarheid na ontdooien +21°C	2 Dag(en)		
	Tijd	Temperatuur	Opmerkingen
Ontdooien	90 min	18 - 26 °C	Display the products at room temperature (18 - 26°C), protect from the sun and sell within 24h after defrosting for the perfect serve.
Serveertips en suggesties	-		

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE

	100 g (of 100 ml)	1 Stuk (25 G)
Energie	2.121 kJ - 509 kcal	530 kJ - 127 kcal

Vetten	33 g	8,1 g
waarvan verzadigde vetzuren	12 g	3,1 g
Koolhydraten	46 g	12 g
waarvan suikers	24 g	6,1 g
Vezels	2,9 g	0,7 g
Eiwitten	6,5 g	1,6 g
Zout	0,65 g	0,16 g

De voedingswaarden worden berekend op basis van de waarden uit de grondstofspecificaties.

ALLERGENEN

	Aanwezig in product	Mogelijke kruiscontaminatie
Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen		
<i>tarwe</i>	+	
<i>rogge</i>	-	+
<i>gerst</i>	-	+
<i>haver</i>	-	+
<i>spelt</i>	-	+
<i>kamut</i>	-	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	-
Eieren en producten op basis van eieren	+	
Vis en producten op basis van vis	-	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	-
Soja en producten op basis van soja	-	+
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	+	
Noten, namelijk amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van noten		
<i>amandelen</i>	-	+
<i>hazelnoten</i>	-	+
<i>walnoten</i>	-	+
<i>cashewnoten</i>	-	+
<i>pecannoten</i>	-	+
<i>paranoten</i>	-	-
<i>pistachenoten</i>	-	+
<i>macadamianoten</i>	-	-
Selderij en producten op basis van selderij	-	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-	+

Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten	-	-
Lupine en producten op basis van lupine	-	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-	-

DIEETINFORMATIE

Geschikt voor vegetariërs	Ja
Geschikt voor veganisten	Neen
Halal Certified	Neen
Kosher Certified	Neen

*Geschikt voor vegetariërs/veganisten is gebaseerd op de aanwezige ingrediënten en houdt geen rekening met mogelijke kruisbesmetting.

DUURZAAMHEID

Round Sustainability Palm Oil (RSPO)	Segregated (SG)
Rainforest Alliance Mass Balance (RFA MB - Cacao)	Ja
Type van eieren	Scharreleieren

VERPAKKING (Buitenafmetingen)

Primaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
schaaltje	goflkarton PAP20	Wit	60 g	383 mm x 284 mm x 42 mm	3	35
bakpapier	papier PAP22	Wit	7 g	353 mm x 273 mm	1	-
foliezak	HDPE 02	Blauw	12 g	435 mm x 530 mm	1	105

Secundaire verpakking

Beschrijving	Materiaal	Kleur	Gewicht	Afmetingen	Aantal verpakkingen	Aantal stuks / verpakking
doos	goflkarton PAP20	Bruin	247 g	397 mm x 297 mm x 139 mm	1	105
etiket	papier PAP22	Wit	3 g	300 mm x 105 mm	1	-

Duurzaamheid

Beschrijving	Certificaat	% recycleerbaar	% gerecycleerd	% Houtvezels
schaaltje	FSC 100%	100 %	0 %	100 %
bakpapier	FSC 100%	100 %	0 %	100 %
foliezak	-	100 %	0 %	0 %
doos	FSC Recycled	100 %	100 %	0 %

etiket

FSC 100%

100 %

0 %

100 %

Al onze primaire verpakkingen die in direct contact komen met voedsel voldoen aan: REGULATION (EC) No 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 27 October 2004, COMMISSION REGULATION (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 and COMMISSION REGULATION (EU) No 10/2011 of 14 January 2011.

PALLETISATIE

Pallet Type	Europallet (120x80)		
Nettogewicht Verkoopseenheid	2,6 kg	Verkoopseenheid/laag	8
Brutogewicht Verkoopseenheid	3,1 kg	Lagen/pallet	13
Totale pallethoogte (incl. pallet)	195 cm	Verkoopseenheid/pallet	104

MICROBIOLOGIE

	m	M	THT (M)
Totaal aerob mesofiel kiemgetal	-	1.000.000 cfu/g	10.000.000 cfu/g
Gisten	-	1.000.000 cfu/g	1.000.000 cfu/g
Schimmels	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
E. coli	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Bacillus cereus	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Staphylococcus aureus	-	1.000 cfu/g	1.000 cfu/g
Listeria monocytogenes	-	100 cfu/g	100 cfu/g

GMO-VRIJ VERKLARING

Wij verklaren hierbij dat de producten die wij leveren geen genetisch gemodificeerde organismen bevatten en dat ze niet van genetisch gemodificeerde gewassen zijn verkregen. Onze producten voldoen aan de regelgevingen (EG) 1829/2003 en (EG) 1830/2003, en derhalve behoeven ze geen additionele etikettering.

IONISERENDE STRALING

Het product heeft geen ioniserende behandeling ondergaan.

VERKLARING

Wij verklaren dat het product voldoet aan de relevante nationale en/of Europese levensmiddelenwetgeving. Aspecten als variaties in grondstoffen en beschikbaarheid kunnen de samenstelling van het product enigszins beïnvloeden. We behouden ons het recht voor om aanpassingen aan het product en de specificatie aan te brengen als onderdeel van technologische vooruitgang, productontwikkeling en een verandering in de ingrediënten of in de wetgeving. De informatie is naar ons beste weten up-to-date en correct.