



Chocolade schaafsel puur 250g

1. Algemene informatie:

Groepsnaam: Garnituur Patisserie
Artikelnummer : 26884
Product beschrijving: Chocolade schaafsel Puur

2. Ingrediënten

Namen	%
Suiker	49,5
Cacaomassa	44,5
Cacaoboter	2,5
Watervrij melkvet	2,0
Magere cacao poeder	1,0
Emulgator: sojalecithine, vanille	

3. Allergenen : (definitions following EC directives 2003/89/EC and 2006/142/EC)

+: aanwezig in product - :niet aanwezig in product ?: sporen kunnen aanwezig zijn			
Gluten	-	Noten	-
Schaaldieren	-	Selderij	-
Ei	-	Mosterd	-
Vis	-	Sesam	-
Pinda	-	SO ₂ and Sulphite: >10mgSO ₂ /kg	-
Soya- olie	+	Boon	-
Koemelk eiwit	+	Weekdieren	-
Lactose	+	Soya- eiwit	+
Cacao	+	Vanilline	+

4. Fysische Parameters:

Vocht	/
Totaal vetgehalte	/

5. Microbiologische Parameters:

Parameter	Max. Waarde	Method
Totaal Kiemgetal	5000/g	ISO 4833
Gisten	50/g	ISO 7954
Schimmels	50/g	ISO 7954
Coliformen	10/g	ISO 21528-2
Enterobacteriaceae	10/g	ISO 4832
E. Coli	0/g	ISO 7251
Salmonella	0/25g	ISO 6579

6. Organoleptische Parameters:

Smaak	Typisch chocolade
Geur	Typisch chocolade
Look	Donker bruin

7. Nutritiele waarde tabel (per 100g)

Energy	497 Kcal
Energy	2078 cal
Koolhydraten	52,8 g
Waarvan suikers	49,8 g
Eiwitten	5,3 g
Vetten, waarvan	29,1 g
Verzadigd	18,2 g
Mono onverzadigd	10,1 g
Poly onverzadigd	0,8 g
Transvetzuren	0,1 g
Voedingsvezels	7,6 g
Mineralen	
Ca	30,2 mg
P	171,8 mg
Fe	3,7 mg
Na	4,6 mg
K	666,9 mg
Asgehalte	1,6 g

8. GMO-Declaration:

No GMO ingredients or additives (EC Directive 1829&1830/2003/EC): Yes

9. Verpakking

Verpakkingsmateriaal	Plastic potje
Hoeveelheid per potje	250g per potje
Afmetingen potje	128x128x75mm
Afmeting deksel	128x128mm
Verpakkingsmateriaal omdoos	Karton
Binnenafmetingen	390 x 261 x 147 mm
Aantal/ omdoos	12 potjes/omdoos

10. Etiket

Etiket doosjes	
Formaat	51 x 72mm
Talen	Nederlands - Frans
Code	EAN-code
Ingredienten op etiket	ja
Lotcode op het etiket	ja
Houdbaarheidsdatum	24 maanden na productiedatum
Etiket omverpakking	
Soort etiket	Etiket Cook & Bake
Formaat	80x100mm
Omschrijving	Product
Aantal	12/ omverpakking
Code	EAN-code

11. Opslag condities

Opslaan in temperaturen tussen de 12-20°C.

De producten moeten bewaard worden in een nette, droge (relatieve vochtigheid max. 70%) en reukvrije omgeving.