

TECHNISCHE SPECIFICATIE

PRODUCTGEGEVENS

Referentie: 22026

Commerciële benaming: DOTS MI CACAU

Wettelijke benaming: Diepgevroren gefrituurd deegwaren

EAN nummer doos: 8424465220261

EAN nummer verpakking:

EAN nummer per stuk: 8424465220285

PRODUCTINFORMATIE

› HOUDBAARHEIDSTERMIJN

Primair houdbaarheidstermijn: 365 dagen bij

Secundaire houdbaarheidstermijn: 3 dagen op kamertemperatuur

**De houdbaarheidstermijn van het product kan variëren, afhankelijk van de opslag, bereiding en blootstellingscondities van het gereed product.*

› OPSLAG-EN BEWAARADVIES:

Opslag: Bewaren bij een temperatuur van -18,0 °C. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

Bereiding: Ontdooien: 20 minuten op kamertemperatuur

Rijzen: -

Bakken op: -

Aanbevolen bereidingsadvies: Ontdooien op kamertemperatuur 20 minuten.

***De kook- en ontdooitijden zijn indicatief, afhankelijk van de omstandigheden op locatie*

› INGREDIËNTEN LIJST

Ingrediënten: TARWEbloem, plantaardige vetten (palm, palmpit, kokos), water, suiker, MELKchocolade-vlokken (suiker, cacaoboter, MELKpoeder, cacaomassa, natuurlijk aroma), gist, plantaardige olie (zonnebloem)*, dextrose, mager cacao poeder 1,3%, SOJAbloem, MELKpoeder, WELpoeder (MELK), rijsmiddel (E450, E500), zout, emulgatoren (E471, E481, E322), magere MELKpoeder, kleurstof (E160a), natuurlijk aroma, meelverbeteraar (E300).

Kan sporen van:noten, ei, mosterd bevatten.

› STOFFEN OF PRODUCTEN DIE ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES VEROORZAKEN

	Aanwezig als ingrediënt	Aanwezig als sporen
Glutenbevattende granen	X	-
(inclusief de hybride soorten en daarvan afgeleide producten)		
Tarwe	X	-
Rogge	-	-
Gerst	-	-
Haver	-	-
Spelt	-	-
Kamut	-	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	-
Eieren en producten op basis van eieren	-	X
Vis en producten op basis van vis	-	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	-
Soja en producten op basis van soja	X	-
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	X	-
Noten en producten afgeleide	-	X
Amandelen	-	X
Hazelnoten	-	X
Walnoten	-	-

	Aanwezig als ingrediënt	Aanwezig als sporen
Cashewnoten	-	-
Paranoten	-	-
Pistachenoten	-	X
Pecannoten	-	-
Macadamianoten	-	-
Selderij en producten op basis van selderij	-	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-	X
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-	-
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties >10 mg/kg of 10mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂	-	-
Lupine en producten op basis van lupine	-	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-	-

> VOEDINGSWAARDE PER 100g

	Direct consumeerbaar product	Verpakt product
Energie	1773 kJ	-
	425 kcal	-
Vetten	28 g	-
<i>waarvan:</i>		
- verzadigde vetzuren	15 g	-
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren	9,4 g	-
- meervoudig onverzadigde vetzuren	3,0 g	-
- trans	0,06 g	-
- Omega-3 vetzuren	-	-
Hydraten beschikbare	36 g	-
<i>waarvan:</i>		
- suikers	14 g	-
Vezels	1,7 g	-
Eiwitten	7,6 g	-
Zout	1,2 g	0,00 g
Natrium	478 mg	-
Cholesterol	6,6 mg	-

*De weergegeven voedingswaarden zijn gebaseerd op het bereid product, indien bereid zoals voorgeschreven in het bereidingsadvies.

> GEWICHTEN, AFMETINGEN EN TOLERANTIES

Verpakt product	Minimum	Gemiddelde	Maximum
Gewicht (g)	48	55	62
- Deeg (g)		45	
- Vulling (g)		-	
- Coating (g)		10	
- Decoratie (g)		-	
Lengte / Diameter (mm)	86	93	100
Breedte (mm)	-	-	-
Hoogte (mm)	30	34	38

Gewicht bij benadering gebakken product -

Gewicht verpakking (g) -

*Et gewicht van het gebakken product kan variëren, afhankelijk van de bakcondities.

> SENSORISCHE EIGENSCHAPPEN VAN HET GEREED PRODUCT

Kleur: -

Geur: -

Smaak: -

Uiterlijk: -

*De sensorische eigenschappen van het product kunnen variëren, afhankelijk van de opslag, bereiding en presentatie van het product.



› MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES VAN HET VERPAKTE PRODUCT

	n	c	m (ufc/g)	M
Aëroob kiemgetal	1	-	10e5 ufc/g	-
Anaërob kiemgetal	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Totaal coliformen	1	-	10e2 ufc/g	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Stafilococcus coagulasa +</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> vermoedelijke	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Moisissures	-	-	-	-
Gisten	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	-	*	-

*Niet aangetoond

n → aantal eenheden in het monster.

c → aantal eenheden in het monster waarvan het koloniegetal tussen m en M kan liggen. Het monster wordt als acceptabel gezien wanneer de overige criteria kleiner dan of gelijk zijn aan m.

m → drempelwaarde voor het koloniegetal. het monster voldoet als alle waarden kleiner zijn dan.

M → bovengrens voor het koloniegetal. het monster voldoet niet als 1 of meer monsters een koloniegetal hebben groter dan of gelijk aan M.

VERPAKKING- EN PALLET INFORMATIE

› VERPAKKINGEN

	Dozen	Etiket	Tape	Zak
Gewicht bij benadering (g)	139,00	3,69	-	11,30
Inwendige afmeting (mm)	378x290x110	-	-	-
Uitwendige afmeting (mm)	385x295x115	80x290x0	-	420x160x510
Materiaal	KM CS	SAT+ADH	-	PEAD
Breedte (mm)	2,30	-	-	-
Kleur (mm)	Bruin	Wit	-	Blauw
Recyclebaar*	+	+	-	+

› ANDERE VERPAKKINGEN

	855272	854574	-	-	-	-	-
	7,52	143,00	-	-	-	-	-
Inwendigeafmeting (mm)	0x0x0	391x297x110	-	-	-	-	-
Uitwendigeafmeting (mm)	265x355x0	396x304x115	-	-	-	-	-
Materiaal	SAT+ADH	KM CS	-	-	-	-	-
Dikte (mm)	-	2,30	-	-	-	-	-
Kleur	Marrón	Marrón	-	-	-	-	-
Recyclebaar*	S	S	-	-	-	-	-

*+=Ja / -=Nee

> PALLETISEREN

Doos


Eenheden

36

Nettogewicht (kg)

1,98

Brutogewicht (kg)

2,34

Pallet


Doos/laag

8

Lagen

15

Totaal dozen

120

Gewicht (kg)

306

Hoogte (m)

1,88

Pallet Type

-

FOTO VAN HET GEREED PRODUCT



CERTIFICERINGEN EN LOGO'S VOOR COMMUNICATIE VAN CLAIMS

> CERTIFICERINGEN:

- Halal
- Rainforest
- RSPO

> CLAIMS OF LOGO'S VOOR COMMUNICATIE VAN CLAIMS:

VAN TOEPASSING ZIJNDE WETGEVING

- Verordening (EG) 852/2004, en latere wijzigingen, inzake levensmiddelenhygiëne.
- Verordening (EG) 2073/2005, en latere wijzigingen, inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.
- Verordening (EG) 396/2005, en latere wijzigingen, inzake vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong.
- Verordening (EG) 915/2023, en latere wijzigingen, inzake vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.
- Verordening (EG) 1169/2011, en latere wijzigingen, inzake verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.
- Verordening (EG) 1333/2008, en latere wijzigingen, inzake levensmiddelenadditieven.
- GGO (genetisch gemodificeerde oorsprong) en ioniserende straling. De grondstoffen gebruikt voor de vervaardiging van dit product zijn niet behandeld met ioniserende straling en bevatten geen- of komen niet van genetisch gemodificeerde organismen. Daarmee is geen specifieke labelling noodzakelijk. Relevante wetgeving:
 - Verordening (EG)1829/2003 en latere wijzigingen inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders.
 - Verordening (EG) 1830/2003 en latere wijzigingen, inzake tracing en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen.

Een geprinte versie kan verouderd zijn.

