

Product specificatie

Shavings Milk 2 kg



Algemene informatie

Artikel nummer:	2100431
Artikel omschrijving:	Shavings Milk 2 kg
Wettelijke omschrijving:	Donkere chocolade
Intrastat nummer:	18063290
EAN-code: (Doos)	5410668900171
UPC-code (Doos)	887542005287
Algemene openbaarmaking:	

Ingrediënten

	<u>% in recept</u>	<u>Oorsprong</u>	<u>Source</u>
suiker	52,5		
cacaomassa	15,0		
cacaoboter	14,9		
magere MELKpoeder	10,8		
volle MELKpoeder	3,5		
watervrij MELKVET	2,7		
emulgator - E322 (zonnebloem)	< 1		
aroma - natuurlijk aroma vanille	< 1		

Allergenen

(definitie volgend de EC richtlijnen 1169/2011/EC) +: bevat als ingrediënt -: niet aanwezig ?: kan sporen bevatten of niet bekend

GLUTEN	-	Lactose	+
SCHAALDIEREN	-	Tarwe	-
EI	-	Gerst	-
VIS	-	Spelt	-
PINDA	-	Kamut	-
SOJA	-	Amandelnoten	-
MELK	+	Hazelnoten	-
NOTEN	-	Walnoten	-
SELDERIJ	-	Cashewnoten	-
MOSTERD	-	Pecannoten	-
SESAM ZAAD	-	Paranoten	-
ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN >10mg/kg	-	Pistachenoten	-
LUPINE	-	Macademianoten	-
WEEKDIEREN	-	Rogge	-

Nutritionele waarde (per 100g)

Bron Nutritionele Waarden:	Gebaseerd op de literatuur
energie (kcal)	521,0 kcal
energie (kJ)	2182,0 kJ
vet	27,2 g
verzadigde vetzuren	16,6 g
koolhydraten	61,1 g
suikers	59,2 g
eiwitten	6,6 g
zout	0,18 g
vezels	2,5 g
mono-onverzadigde vetzuren	9,2 g
poly-onverzadigde vetzuren	1,2 g
transvetzuren	0,3 g
Water	680,0 mg

Fysische parameters

AW waarde	<0.55
Vocht	Max. 1 %

Chemische parameters

Parameter	Waarde	Bias
droge cacaobestanddelen	29,9 %	Min.
vetvrije cacaobestanddelen	6,9 %	Min
cacaoboter	%	Min.
droge melkbestanddelen	16,6 %	+/- 1
vetvrije melkbestanddelen	%	
melkvet	3,7 %	+/- 0,5

Microbiologische parameters

	Max. waarde	Eenheid	Methode
COLIFORM	<10	CFU/g	Conform ISO 4832
EColi	<1	CFU/g	Conform ISO 16649-3
Salmonella	Absent	/250g	AFNOR BRD-07/6-07/04
TPC	<5 000	CFU/g	Conform ISO 4833-1
Mold	<50	CFU/g	AFNOR BKR 23/11-12/18
Yeast	<50	CFU/g	AFNOR BKR 23/11-12/18
Enterobacteriaceae	<10	CFU/g	AFNOR BRD 07/24-11/13

Organoleptische parameters

Smaak	Zoet - typische smaak van melk chocolade
Geur	Zoet - typische geur van melk chocolade
Structuur	Krokant - smelt in de mond

Houdbaarheid en bewaarcondities

Houdbaarheid	18 Maand
Stockage	12-20°C geen schommelingen, droog (<65% RH), vrij van zonlicht en vreemde geuren

Verpakking

Doos/Euro Pallet 80x120cm	144					
Lagen/Euro Pallet 80x120cm	12					
Doos/Laag	12					
Netto gewicht (+/-)	2,000 KG					
Bruto gewicht (+/-)	2,403 KG					
Verpakking	Materiaal	Gebruikt als	Gewicht (g)	Hoogte (mm)	Lengte (mm)	Breedte (mm)
Doos outer wit 2kg 384x198x160		Secundaire verpakking	197	160,0	384,0	198,0
Pallet 80x120 EURO		Tertiaire verpakking	26800	150,0	1200,0	800,0
Zak plastic blauw 4kg		Primaire verpakking	15	400,0	420,0	100,0
Top-bodemvel transparant		Tertiaire verpakking	5	0,0	1600,0	1400,0
Etiket Smet 180x95 Horizontaal		Tertiaire verpakking	2	0,0	180,0	95,0
Stretch folie machine		Tertiaire verpakking	1000	0,0	0,0	0,0
Kleefband 48x990m transparant		Tertiaire verpakking	2	0,0	0,0	0,0

Bijkomende informatie

Halal	Gecertificeerd
Kosher	Gecertificeerd
Vegan	Niet geschikt
Vegetarisch	Geschikt