

Product specificatie

Bloem 2 cm



Algemene informatie

Artikel nummer:	1032004
Artikel omschrijving:	Bloem 2 cm
Wettelijke omschrijving:	Gedecoreerde witte chocolade
Intrastat nummer:	17049030
EAN-code: (Doos)	5404023931375
Algemene openbaarmaking:	

Ingredienten

	% in recept	Oorsprong	Source
suiker	43,9	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	beet/cane
cacaoboter	29,7	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
volle MELKpoeder	24,8	27countriesofEU, UK	cow
emulgator - E322 (zonnebloem)	< 1	AR, UA	sunflower
Kleurstof - E120	< 1	EU	Dactylopius coccus
aroma - natuurlijk aroma vanille	< 1	MG, PG	vanilla bean
Kleurstof - E100	< 1	IN	Curcuma longa

Allergenen

(definitie volgens 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)	577,0 kcal
energie (kJ)	2406,0 kJ
vet	37,0 g
verzadigde vetzuren	22,5 g
koolhydraten	54,4 g
suikers	52,6 g
eiwitten	6,3 g
zout	0,23 g

Fysische parameters

AW waarde	<0.55
Vocht	Max. 1 %

Chemische parameters

Parameter	Waarde	Bias
droge cacaobestanddelen	30,2 %	Min.
vetvrije cacaobestanddelen	0,0 %	Min.
cacaoboter	30,2 %	Min.
droge melkbestanddelen	24,5 %	+/- 1
vetvrije melkbestanddelen	17,9 %	
melkvet	6,6 %	+/- 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 witte chocolade
Geur	Zoet - typische geur van witte chocolade
Structuur	Krokant - smelt in de mond

Fysische controle

Metaal detectie	Fe:1,5mm;non-Fe:1,75mm;SS: 2,0mm
-----------------	----------------------------------

Houdbaarheid en bewaarcondities

Houdbaarheid	36 Maand
Stockage	12-20°C geen schommelingen, droog (<65% RH), vrij van zonlicht en vreemde geuren

Verpakking

Stuks/Doos	300					
Netto gewicht (+/-)	0,285 KG					
Bruto gewicht (+/-)	0,427 KG					
Verpakking	Materiaal	Gebruikt als	Gewicht (g)	Hoogte (mm)	Lengte (mm)	Breedte (mm)

Bijkomende informatie

Halal	Geschikt
Kosher	Niet gecertificeerd
RFA	Possible on demand
RSPO	Not certified
Fairtrade	Possible on demand
Bio	Not certified
Vegan	Niet geschikt
Vegetarisch	Niet geschikt