

Product specificatie
Plaatje Vanille 3,8x1,2 cm

Vanille

Algemene informatie

Artikel nummer:	2002916
Artikel omschrijving:	Plaatje Vanille 3,8x1,2 cm
Wettelijke omschrijving:	Gedecoreerde donkere chocolade
Intrastat nummer:	18063290
EAN-code: (Doos)	5401029011841
Algemene openbaarmaking:	

Ingrediënten

	% in recept	Oorsprong	Source
cacaomassa	41,9	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
suiker	41,0	AT, BE, FR, DE, NL, PL, GB, AR, BR, CO, IN, MU, MZ, RE, ZM	Beet/cane
cacaoboter	16,0	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
Kleurstof - E100	< 1	IN	Curcuma longa
emulgator - E322 (zonnebloem)	< 1	AR, FR, DE, UA, RU	sunflower
aroma - natuurlijk aroma vanille	< 1	MG, PG	vanilla beans

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	2372 kJ 569 kcal
vet	39 g
verzadigde vetzuren	23 g
mono-onverzadigde vetzur	14 g
poly-onverzadigde vetzure	1,7 g
koolhydraten	46 g
suikers	41 g
vezels	7,0 g
eiwitten	5,3 g
zout	0 g

Fysische parameters

AW waarde	<0,55
Vocht	Max. 1 %

Chemische parameters

Parameter	Waarde	Bias
droge cacaobestanddelen	57,7 %	Min.
vetvrije cacaobestanddelen	19,3 %	Min.
cacaoboter	38,4 %	Min.
droge melkbestanddelen	0,0 %	+/- 1
vetvrije melkbestanddelen	0,0 %	
melkvet	0,0 %	+/- 0,5

Microbiologische parameters

	Max. waarde	Eenheid	Methode
COLIFORM	<10	CFU/g	Conform ISO 4832
EColi	<1	CFU/g	Conform ISO 16649-3
Salmonella	Not detected	/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	Bitter - typische smaak van donkere chocolade
Geur	Zoet - typische geur van donkere 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					
Doos/Pallet	512					
Lagen/Pallet	1					
Doos/Laag	512					
Netto gewicht (+/-)	0,350 KG					
Bruto gewicht (+/-)	0,494 KG					
<u>Verpakking</u>	<u>Materiaal</u>	<u>Gebruikt als</u>	<u>Gewicht (g)</u>	<u>Hoogte (mm)</u>	<u>Lengte (mm)</u>	<u>Breedte (mm)</u>
Etiket 14x21 cm WEBER			0	0,0	800,0	500,0
Etiket 10x13 cm WEBER			0	0,0	800,0	500,0
VP-MOUS0001 92321 - Mousse 27,5x16,5 cm			2	2,0	275,0	185,0
VP-PAPIO001 92518 - Inleggers papier vol 18,5x27,5 cm			13	5,0	275,0	185,0
VP-PKLE0001 - Doos plat kort Lemman 28,5x19,4x3,75 cm NIEUW			52	35,0	280,0	190,0
VP-BLIS0001 Lemman standaard vel/4			13	0,2	275,0	175,0

Bijkomende informatie

Halal	Gecertificeerd
Kosher	Geschikt op aanvraag
RFA	Possible on demand
RSPO	Not certified
Fairtrade	Possible on demand
Bio	Not certified
Vegan	Geschikt
Vegetarisch	Geschikt