

Artikelcode: **DEG06_JO001-JO002**

Datum: 21/08/2025

Versienummer: 5

FOTO



INGREDIENTEN

Eclair 21%: EIEREN, water, TARWEBLOEM, plantaardige olie (palm, raapzaad), zout, emulgator (E471), voedingszuur (E330), meelverbeteraar (E300), moutmeel (TARWE), enzymen.

Crème patissière 66%: water, suiker, magere MELKPOEDER, gemodificeerd zetmeel (E1442), plantaardige olie (palm), verdikkingsmiddel (E460), MELKEIWIT, rood zeewierpoeder, kleurstof (E160a), aroma.

Chocoladetopping 13%: magere MELK, suiker, plantaardig vet (palm), cacaomassa, glucose, cacaoboter, BOTER, volle MELKPOEDER, stabilisator (E422), emulgator (E471, E322-SOJA), natuurlijk vanille aroma.

ALLERGENEN - VO 1169/2011

Allergeen aanwezig (+), afwezig (-), sporen (?)

Glutenbevattende granen of hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen:	+
Tarwe	+
Rogge	?
Gerst	?
Haver	?
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
Eieren en producten op basis van eieren	+
Vis en producten op basis van vis	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
Soja en producten op basis van soja	+
Melk en producten op basis van melk	+

Noten en producten op basis van noten:	?
Amandelen	?
Hazelnoten	?
Walnoten	?
Cashewnoten	?
Pecannoten	?
Paranoten	?
Pistachenoten	?
Macadamia noten	?
Selderij en producten op basis van selderij	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

	<i>Doel</i>	<i>Tolerantie</i>	<i>Einde houdbaarheid</i>
Totaal kiemgetal	3.000	30.000	3.000.000
Melkzuurbacteriën	300	3.000	30.000.000
Gisten	300	3.000	300.000
Schimmels	300	3.000	niet visueel
E.coli	<10	<50	<50
Coagulase positieve Staphylococci	300	3.000	3.000
Sulfiet reducerende Clostridia	300	3.000	300.000
Bacillus cereus	300	3.000	100.000
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria Monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	100

VOEDINGSWAARDEN PER 100G - VO 1169/2011

Energiewaarde	822 kJ
Energiewaarde	196 kcal
Vetten	9,6 g
waarvan verzadigde vetzuren	4,9 g
Koolhydraten	24 g
waarvan suikers	17 g
Eiwitten	3,4 g
Zout	0,14 g

PRODUCTEIGENSCHAPPEN

Gewicht (g/stuk)	100 g ± 5%
Lengte (cm)	16 ± 0,5cm
Breedte (cm)	4,5 ± 0,5cm
Opslag en houdbaarheid	9 maanden houdbaar bij -18°C. Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Ontdooitijd en temperatuur	12 uur bij 5-7°C.
Houdbaarheid na ontdooien	5 dagen bij 5-7°C.

GMO VERKLARING

Dit product bevat geen GMO afkomstige ingrediënten - VO 1829/2003 + VO 1830/2003.

METAALDETECTIE

Dit product is na verpakking onderworpen aan metaaldetectie.

IONISATIE VERKLARING

Gebaseerd op verklaringen van onze leveranciers, is dit product en zijn de ingrediënten van dit product niet behandeld met enige vorm van bestraling / ionisatie.

VOEDINGSGESCHIKTHEIDSVERKLARING

De gebruikte primaire verpakking is conform met alle geldende Belgische en Europese wetgeving - VO 1935/2004 + VO 10/2011 + VO 2023/2006.

CONTAMINANTEN

Grondstoffen zijn conform met de geldende wetgeving:

Verontreinigingen - VO 2023/915.

Pesticiden residuen - VO 396/2005.

Eindproducten zijn conform met de geldende wetgeving:

Acrylamide - VO 2017/2158.

DUURZAAMHEID

De palm in dit product is RSPO gecertificeerd (Segregated).

CERTIFICATIE

Joriba Bakery Mouscron

IFS - COID: 87960

Joriba Bakery Ledegem

IFS - COID: 48847

Joriba Bakery Deleze

IFS - COID: 25113