

Product specificatie

Lange krul oranje, rood en groen 9x1,5 cm



Algemene informatie

Artikel nummer:	1032229
Artikel omschrijving:	Lange krul oranje, rood en groen 9x1,5 cm
Wettelijke omschrijving:	Gedecoreerde witte chocolade
Intrastat nummer:	17049030
EAN-code: (Doos)	5425029348028
EAN-code: (Doos)	5425029347878
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	30,5	CI, CM, GH, NG, DO, EC, PE	cocoa bean
volle MELKpoeder	24,9	27countriesofEU, UK	cow
emulgator - E322 (zonnebloem)	< 1	AR, UA	sunflower
aroma - natuurlijk aroma vanille	< 1	MG, PG	vanilla bean
concentraat - spirulina	< 1	CN, IN, TW	Spirulina
concentraat - saffloer	< 1	CN, VN, ID	safflower
concentraat - citroen	< 1	IT, AR, TR	Lemon
concentraat - appel	< 1	DE, AT, IT	apple
Kleurstof - E101	< 1	CN	fermentation
Kleurstof - E120	< 1	EU	Dactylopius coccus

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)	580,0 kcal
energie (kJ)	2420,0 kJ
vet	37,5 g
verzadigde vetzuren	22,7 g
koolhydraten	54,0 g
suikers	52,7 g
eiwitten	6,3 g
zout	0,23 g
vezels	0,0 g
mono-onverzadigde vetzuren	0,3 g
poly-onverzadigde vetzuren	0,0 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:2mm;non-Fe:2.5mm;SS: 3mm
-----------------	-----------------------------

Houdbaarheid en bewaarcondities

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

Verpakking

Stuks/Doos	120
Netto gewicht (+/-)	0,267 KG
Bruto gewicht (+/-)	0,431 KG

Verpakking	Materiaal	Gebruikt als	Gewicht (g)	Hoogte (mm)	Lengte (mm)	Breedte (mm)
------------	-----------	--------------	-------------	-------------	-------------	--------------

Bijkomende informatie

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

Goedgekeurd door: Yves Smet
 Functie: FSQR Lead Gourmet & Distribution
 Versienummer:
 Afdrukdatum: 29/01/26