



Mini Roomijstaartje vanille
Art. : 02371



datum: 14/12/2017

1. Bedrijfsgegevens

Name : Van Gils Sweet Creations
Adresse : Elzenstraat 53
2381 Weelde
Telephon : +32(0)14 65 56 08
Fax : +32(0)14 65 87 78
E-mail : info@van-gils.be
Website : www.van-gils.be
Kontaktperson : Paul van Gils
Zertifikat : ACS sinds 2010
IFS sinds 2006

2. Productinformatie

Productnaam : Mini roomijstaartje vanille
Artikelnummer : 2371
: Roomijstaartje vanille met cacaofantasie en hostiedecoratie (bloem).
Volume handelseenheid : 12 x 110 ml
EAN-code handelseenheid : 5410410004546
Intrastatistiekcode : 21050099

3. Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie : Ingrediënten: MAGERE MELK- EN MELKBESTANDEN, invertsuikerstroop, BOTERCONCENTRAAT, glucosestroop, 5% cacaofantasie (kokosvet, suiker, cacaomassa, VOLLE MELKPOEDER, cacaoboter, emulgator: SOJALECITHINE, aroma), suiker, emulgator: E471, stabilisatoren : E410, E412, vanille aroma, kleurstof: E160a, 0.5% bloemdecoratie (maïszetmeel, maïsolie, kleurstoffen: E100, E120, E161b, E160, saffloerextract).

4. Voedingswaarde (gemiddeld per 100 g)

| | <i>Per 100 g</i> |
|---------------------|------------------|
| Energetische waarde | : 206 kcal |
| Energetische waarde | : 860 kJ |
| vetten | : 11,34 g |
| waarvan verzadigd | : 7,96 g |
| Totaal Koolhydraten | : 22,87 g |
| waarvan suikers | : 20,34 g |
| Eiwitten | : 3,32 g |
| Zout | : 0,21 g |



Mini Roomijstaartje vanille
Art. : 02371



datum: 14/12/2017

5. Microbiologische normen

| | <u>Aantal stalen / week</u> | <u>n</u> | <u>c</u> | <u>m</u> | <u>M</u> |
|-----------------------------------|-----------------------------|----------|----------|----------------|----------|
| Totaal kiemgetal | : 5 | 5 | 2 | 100.000 | 500.000 |
| Enterobacteriaceae | : 5 | 5 | 2 | 10 | 100 |
| coagulase positieve staphylococci | : 1 | 5 | 2 | 10 | 100 |
| Salmonella | : 1 | - | - | Afwezig in 25g | |
| Listeria | : 1 | - | - | Afwezig in 25g | |

6. Allergenenlijst

+: Aanwezig / -: Afwezig

| | in product | aanwezig in de fabriek |
|---|------------|------------------------|
| Glutenbevattende granen | - | + |
| Schaaldieren | - | - |
| Eieren | - | + |
| Vis | - | - |
| Aardnoten | - | - |
| Soja | + | + |
| Melk en melkproducten | + | + |
| Lupine | - | + |
| Weekdieren | - | - |
| Schaalvruchten | - | + |
| Selderij | - | - |
| Mosterd | - | - |
| Sesamzaad | - | + |
| Zwavedioxide en sulfiet (in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l) | - | + |

7. Vreemde voorwerpen

| | |
|------------|---|
| Glas | : Wekelijkse glasbreukcontrole + jaarlijkse glasaudit |
| Hout | : Geen hout in productie met open verpakking |
| Metaal | : Metaaldetectie |
| Ongedierte | : Rentokil (8x / jaar) |

8. GMO verklaring

Volgens de informatie waarover wij beschikken bevat dit product geen genetisch gemodificeerd organisme. Als gevolg daarvan is een declaratie niet van toepassing (EU regeling: 1829/2003/EG).



Mini Roomijstaartje vanille
Art. : 02371



datum: 14/12/2017

9. Verpakking

| | <u>materiaal</u> | <u>gewicht</u> | <u>afmeting</u> |
|-----------------------|------------------|----------------|--------------------|
| Primaire verpakking : | : PET | 50 g (x2) | 327 x 225 x 60 mm |
| Secundaire verpakking | : Karton | 149 g | 345 x 240 x 130 mm |
| Europallet | : Holz | (ca. 15 kg) | 120 x 80 x 14 cm |
| Wikkelfolie | : PE | 250g | |

10. logistieke gegevens

| | |
|----------------------------|---------------|
| Inhoud handelseenheid (HE) | : 12 x 110 ml |
| aantal HE per laag | : 10 |
| aantal lagen per pallet | : 12 |
| aantal HE per pallet | : 120 |

11. Gewicht

| | <u>Netto</u> | <u>Bruto</u> |
|---------------------|--------------|--------------|
| Consumenten-eenheid | : 59 g | - |
| handelseenheid | : 708 g | 957 g |
| Pallet | : 85 g | 130 kg |

12. Codering

| | |
|----------------------------------|---|
| Identificatieprint handelseenhei | : Lotnummer met THT |
| Info op handelseenheid | : sticker met leveranciersinfo, inhoud, gebruikadvies, THT artikelnummer, naam en ingrediënten (NL, F, D) |

13. Opslag en vervoer

| | |
|--------------------|---|
| Houdbaarheid | : Bij -18°C: 12 maanden na productie / 4 maanden bij levering |
| Transportcondities | : minimaal -18°C |