



**kerstcoupe bavaois.  
Met zoetstoffen  
12 x 145 ml  
Art. : 16116**



datum: 13/05/2020

### 1. Bedrijfsgegevens

Naam Producent : Van Gils Sweet Creations  
Adres : Elzenstraat 53  
2381 Weelde  
Telefoonnummer : +32(0)14 65 56 08  
Faxnummer : +32(0)14 65 87 78  
E-mail : [info@van-gils.be](mailto:info@van-gils.be)  
Website : [www.van-gils.be](http://www.van-gils.be)  
Contactpersoon : Paul van Gils  
Certificatie : ACS sinds 2010  
IFS sinds 2006

### 2. Productinformatie

Productnaam : Kerstcoupe Bavaois. Met zoetstoffen  
Artikelnummer : 16116  
omschrijving : Luxe glasheldere Coupe gevuld met onderin een laagje speculoos kruimels, daarop een laagje witte Vanille Bavaois met zoetstoffen en bovenop een laagje kersenvulling. Dit dessert bevat zoetstoffen (Stevia).  
Gebruiksadviesadvies : 3 u ontdooien vóór consumptie bij  $\pm 7^{\circ}\text{C}$ .  
: Na ontdooiing 5 dagen houdbaar in de koelkast ( $7^{\circ}\text{C}$ )  
Volume verbruikerseenheid : 12 x 145 ml  
EAN-code portie : niet aanwezig  
EAN-code verkoopseenheid : 5410410015191  
Intrastatistiekcode : 19019099

### 3. Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie : Dessert van Bavaois met vanillesmaak met kersenbereiding en koekkruimels. Met zoetstoffen. Ingrediënten: 58.9% Kersen bereiding (50% kersen, zoetstof: maltitol, water, verdikkingsmiddelen: E1422, E440, voedingszuur: E330, conserveermiddel: E202), 32.3% mousse met vanillesmaak (Magere MELK- en MELKbestanddelen, oligofractose, inuline, kokosvet, emulgator: E472b, E422, rundsgelatine, vanille aroma, zoetstof: E960), 8.8% koekkruimels (TARWEBLOEM, zoetstof: maltitol, plantaardige oliën en vetten (palm), AMANDELEN, VOLLE MELK, EIGEELPOEDER, SOJABLOEM, rijsmiddelen: E450i, E500ii, mout (GERST), kaneel, zout, aroma).

### 4. Voedingswaarde (gemiddeld) per 100 g

Energetische waarde : 155 kcal  
Energetische waarde : 649 kJ  
vetten : 4.9 g  
  waarvan verzadigd : 3.1 g  
Totaal Koolhydraten : 31 g  
  waarvan suikers : 4.9 g  
Eiwitten : 2.3 g  
zout : 0.1 g



**kerstcoupe bavarois.  
Met zoetstoffen  
12 x 145 ml  
Art. : 16116**



datum: 13/05/2020

### 5. Microbiologische normen

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

### 6. Allergenenlijst

	in product	aanwezig in de fabriek
Glutenbevattende granen	+	+
Schaaldieren	-	-
Eieren	+	+
Vis	-	-
Aardnoten	-	-
Soja	+	+
Melk en melkproducten	+	+
Lupine	-	+
Weekdieren	-	-
Schaalvruchten	+	+
Selderij	-	-
Mosterd	-	-
Sesamzaad	-	+
Zwaveldioxide 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).



**kerstcoupe bavarois.  
Met zoetstoffen  
12 x 145 ml  
Art. : 16116**



datum: 13/05/2020

### 9. Verpakking

		<u>materiaal</u>	<u>gewicht</u>	<u>afmeting</u>
Primaire verpakking	potje	: PS	13 g	Ø 75 x 77 mm
	deksel	: PET	2,5 g	Ø 75x 2,3 mm
Secundaire verpakking	Tray	: karton	92 g	340 x 260 x 50 mm
	Doos	: karton	113 g	345 x 265 x 95 mm
Europallet		: hout	(ca. 15 kg)	120 x 80 x 14 cm
Wikkelfolie		: PE	250g	

### 10. logistieke gegevens

Inhoud handelseenheid (HE)	: 12 x 145 ml
aantal HE per laag	: 8
aantal lagen per pallet	: 16
aantal HE per pallet	: 128

### 11. Gewicht

	<u>Netto</u>	<u>Bruto</u>
Consumenteneenheid	: 113,7 g	129,2 g
Handelseenheid	: 1364,4 g	1755,4 g
Pallet	: 174,6 kg	239,9 kg

### 12. Codering

Identificatieprint verkoopseenheid	: lotnummer met THT (vb: 5182xxxx dd/mm/jjjj)
Info op verkoopseenheid	: sticker met leveranciersinfo, inhoud, gebruikadvies, THT artikelnummer, naam en ingrediënten (NL, F, D)

### 13. Opslag en vervoer

Houdbaarheid	: Bij -18°C: 24 maanden na productie / 6 maanden bij levering
Transportcondities	: minimaal -18°C