



Paastaartje Mousse
12 x 110 ml
Art. nr.: 16246



Datum: 29/08/2023

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
Website : www.van-gils.be
Contactpersoon : Paul van Gils
Certificatie : ACS sinds 2010
IFS sinds 2006

2. Productinformatie

Productnaam : Paastaartje Mousse
Artikelnummer : 16246
Omschrijving : Paashaasje van karamelmousse, volledig gechocolateerd met karamel-imitatiechocolade, afgewerkt met een toefje slagroom en een oogje van imitatiechocolade.
Gebruiksadvies : 3u ontdooien vóór consumptie, bij $\pm 7^{\circ}\text{C}$.
Inhoud : 12 x 110 ml
EAN-code : 5410410017133
Intrastat code : 19019099

3. Ingrediënten

Wettelijke benaming : Karamelmousse (89,4%) met karamel-imitatiechocolade (8,3%), slagroom (2,1%) en imitatiechocolade (0,3%).
Ingrediënten : MELK en MELKBESTANDDELEN, invertsuikersiroop, kokosvet, glucosestroop, suiker, karamelpasta (52% melkkaramel (glucose-fructosestroop, suiker, gezoete gecondenseerde MELK, water), 39% karamel (glucose-fructosestroop, suiker, water), 4% gekarameliseerde suiker (suiker, water)), ROOM, rundergelatine, cacao boter, BOTERCONCENTRAAT, emulgatoren: E472b, E322 (SOJA), E471; cacao massa, stabilisator: E407, kleurstof: E150c, natuurlijk vanille aroma, karamel aroma.

4. Voedingswaarde (gemiddeld) per 100 g

Energetische waarde : 252 Kcal
Energetische waarde : 1051 kJ
Vetten : 14,4 g
 waarvan verzadigd : 12,4 g
Totaal Koolhydraten : 26 g
 waarvan suikers : 25 g
Eiwitten : 4,3 g
Zout : 0,2 g



Paastaartje Mousse
12 x 110 ml
Art. nr.: 16246



Datum: 29/08/2023

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 Pos+ staphylococcen	: 1	5	2	10	100
Salmonella	: 1	-	-	Afwezig in 25g	
Listeria	: 1	-	-	Afwezig in 25g	

6. Allergenenlijst

	in product	aanwezig in productie
Glutenbevattende granen	-	+
Schaaldieren	-	-
Eieren	-	+
Vis	-	-
Aardnoten	-	-
Soja	+	+
Melk en melkproducten	+	+
Lupine	-	+
Weekdieren	-	-
Noten	-	+
Selderij	-	-
Mosterd	-	-
Sesamzaad	-	+
Zwavel dioxide en sulfiet (in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l)	-	+

7. Vreemde voorwerpen

Glas	: Maandelijkse 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).



Paastaartje Mousse
12 x 110 ml
Art. nr.: 16246



Datum: 29/08/2023

9. Verpakking

	<u>materiaal</u>	<u>gewicht</u>	<u>afmeting</u>
Primaire verpakking Blister 2x	: APET	49,7 g	450 x 325 x 60 mm
Secundaire verpakking	: karton	169 g	347 x 240 x 134 mm
Europallet	: hout	(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>
Consumenteneenheid	: 72,7 g	\
Handelseenheid	: 872 g	1141 g
Pallet	: 104,7 kg	152,2 kg

12. Codering

Identificatieprint HE	: Lotnummer en THT
Info op HE	: Sticker met naam, artikelnummer, ingrediënten, voedingswaarden, inhoud, gebruiksadvies, leveranciersinfo, EAN. (NL, F, D)

13. Opslag en vervoer

Houdbaarheid	: Bij -18°C: 18 maanden na productie / 6 maanden bij levering Na ontdooiing, 3 dagen houdbaar in de koelkast (7°C)
Transportcondities	: Minimum -18°C