



**Oud & Nieuw Coupe Bavarois  
Met zoetstoffen  
12 x 140 ml  
Art. nr.: 16260**



Datum: 15/05/2024

### 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 : Oud & Nieuw Coupe Bavarois. Met zoetstoffen.  
Artikelnummer : 16260  
Omschrijving : Coupe gevuld met bavarois met frambozensmaak en bavarois met witte chocoladesmaak, met rode vruchtensaus, afgewerkt met een chocoladester en een chocoladerondje. Met zoetstoffen.  
Gebruiksadvies : 3u ontdooien vóór consumptie, bij  $\pm 7^{\circ}\text{C}$ .  
Inhoud : 12 x 140 ml  
EAN-code : 5410410017539  
Intrastat code : 19019099

### 3. Ingrediënten

Wettelijke benaming : Bavarois met frambozensmaak en bavarois met witte chocoladesmaak met rode vruchtensaus en decoratie. Met zoetstoffen.  
Ingrediënten : Magere MELK en MELKBESTANDDELEN, oligofructose, 8.3% rode vruchtensaus (zoetstof: E965, 10% aardbeienpuree, water, 6% frambozenpuree, 4,8% kersensap, 3,5% vlierbessensap, verdikkingsmiddelen: E1422, E440; natuurlijke aroma's, voedingszuur: E330, framboosextract, conserveermiddel: E202), inuline, kokosvet, emulgatoren: E422, E472b, E322 (SOJA); rundergelatine, zoetstoffen: E965, E960a; cacaomassa, cacaoboter, kleurstoffen: E162, E100, E172; natuurlijk vanille aroma, witte chocolade aroma, framboos aroma.

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

Energetische waarde : 159 Kcal  
Energetische waarde : 656 kJ  
Vetten : 7,3 g  
    waarvan verzadigd : 6,4 g  
Totaal Koolhydraten : 29 g  
    waarvan suikers : 6,6 g  
Eiwitten : 3,6 g  
Zout : 0,1 g



**Oud & Nieuw Coupe Bavarois  
Met zoetstoffen  
12 x 140 ml  
Art. nr.: 16260**



Datum: 15/05/2024

### 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 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).



**Oud & Nieuw Coupe Bavarois  
Met zoetstoffen  
12 x 140 ml  
Art. nr.: 16260**



Datum: 15/05/2024

### 9. Verpakking

	<u>materiaal</u>	<u>gewicht</u>	<u>afmeting</u>
Primaire verpakking Cup	: PS	19 g	72 x 72 x 72 mm
Deksel	: R-PET	1,8 g	72 x 72 x 12 mm
Secundaire verpakking Tray	: karton	65,5 g	340 x 258 x 45 mm
doos	: karton	173,2 g	347 x 270 x 100 mm
Europallet	: hout	(ca. 15 kg)	120 x 80 x 14 cm
Wikkelfolie	: PE	250g	

### 10. Logistieke gegevens

Inhoud handelseenheid (HE)	: 12 x 140 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	: 79,7 g	100,5 g
Handelseenheid	: 956 g	1445 g
Pallet	: 122 kg	200 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: 24 maanden na productie / 6 maanden bij levering Na ontdooiing, 3 dagen houdbaar in de koelkast (7°C)
Transportcondities	: Minimum -18°C