Bavarois coupe
Vanille - Chocolade
24 x 150 ml
Art: 10617



Datum: 05/06/2026

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	:	Bavarois coupe Vanille - Chocolade
Artikelnummer	:	10617
Omschrijving	:	Plastic cupje gevuld met bavarois met vanillesmaak en chocoladebavarois, met chocoladesaus tussenin, gedecoreerd met chocoladekrullen. Afgesloten met een plastic deksel.
Ontdooiadvies	:	3 u ontdooien vóór consumptie bij ± 7°C
Inhoud	:	24 x 150ml
EAN-code CE	:	5410410017034
EAN-code HE	:	5410410008988
Intrastat code	:	19019099

3. Ingrediënten

Wettelijke benaming	:	Bavarois met vanillesmaak en chocoladebavarois met chocoladesaus en chocoladekrullen.
Ingrediënten	:	Magere MELK en MELKBESTANDDELEN, invertsuikersiroop, kokosvet, 4.2% chocoladesaus (glucose-fructosesiroop, water, suiker, mager cacaopoeder, 1% chocolade (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: E322, vanille-extract), verdikkingsmiddel: E1422, emulgator: E471, zout, conserveermiddel: E202), glucosestroop, 2.4% chocoladekrullen (suiker, cacaomassa, cacaoboter, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijk vanille aroma), mager cacaopoeder, rundergelatine, 0,8% melkchocolade (suiker, cacaoboter, volle MELKPOEDER, cacaomassa, WEIPOEDER, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijk vanille aroma), 0,8% pure chocolade (cacaomassa, suiker, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijk vanille aroma), emulgator: E472b, vanille aroma (bevat kleurstof E150c), kleurstof: E160a.

4. Voedingswaarde (gemiddeld) per 100 g

Energetische waarde	:	209	Kcal
Energetische waarde	:	877	kJ
Vetten	:	9,5	g
waarvan verzadigd	:	8,4	g
Totaal Koolhydraten	:	26	g
waarvan suikers	:	25	g
Eiwitten	:	4,6	g
Zout	:	0,2	g

	Bavarois coupe **Vanille - Chocolade** **24 x 150 ml** **Art: 10617**	 Datum: 05/06/2026

5. Microbiologische normen

		Aantal stalen / week	*n*	*c*	*m*	*M*
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

	Ingrediënt	**Kruiscontaminatie***
Glutenbevattende granen	-	-
Schaaldieren	-	-
Eieren	-	-
Vis	-	-
Pinda's	-	-
Soja	+	-
Melk en melkproducten	+	-
Lupine	-	-
Weekdieren	-	-
Noten	-	-
Selderij	-	-
Mosterd	-	-
Sesamzaad	-	-
Sulfieten (>10mg/kg)	-	-

** Berekend volgens PAL (Vital-ED05)*

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).

Van Gils sweet creations	**Bavarois coupe** **Vanille - Chocolade** **24 x 150 ml** **Art: 10617**	 Datum: 05/06/2026

9. Verpakking

			materiaal	gewicht	afmeting
Primaire verpakking	Cup	:	polypropyleen (PP)	7,0 g	Ø 95 x 55 mm
	Deksel	:	PVC	2,5 g	Ø 98 x 20 mm
	kartonnen lid	:	karton	0,66 g	Ø 62 mm
Secundaire verpakking	Doos	:	karton	189 g	392 x 198 x 210 mm
Europallet		:	hout	(ca. 15 kg)	120 x 80 x 14 cm
Wikkelfolie		:	PE	250g	

10. Logistieke gegevens

Inhoud handelseenheid (HE)	:	24 x 150 ml
aantal HE per laag	:	12
aantal lagen per pallet	:	7
aantal HE per pallet	:	84

11. Gewicht

		Netto	Bruto
Consumenteneenheid	:	83,5 g	93,7 g
Handelseenheid	:	2004 g	2436 g
Pallet	:	168,3 kg	220 kg

12. Codering

Identificatieprint CE	:	Houdbaarheidsdatum
Info op CE	:	Deksel met naam, inhoud, EAN-code, gebruiksadvies, ingrediënten, voedingswaarden, leveranciersinfo. (NL, F, D)
Identificatieprint HE	:	Houdbaarheidsdatum en lotcode
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