



CUPS CHOCOLADE MOUSSE
Met steviolglycosiden uit STEVIA
Art. : 03611



datum: 23/10/2018

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 : Cup chocolade mousse, met steviolglycosiden uit stevia
Artikelnummer : 3611
Omschrijving : Plastic beker gevuld met mousse met chocoladesmaak (met
zoetstof), afgesloten met een plastic deksel
Volume verbruikerseenheid : 12 x 120ml
Ontdooiadvies : 3 u ontdooien vóór consumptie bij $\pm 7^{\circ}\text{C}$
EAN-code handelseenheid : 5410410009985
Intrastatistiekcode : 19019099

3. Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie : Mousse met chocoladesmaak. Met zoetstof. Ingrediënten:
Magere **melk**- en **melk**bestanddelen, oligofructose, inuline,
kokosvet, cacaopoeder, emulgator: E472b, E422,
rundsgelatine, aroma, zoetstof: E960.

4. Voedingswaarde (gemiddeld) per 100 g

Per 100 g

Energetische waarde	:	150 kcal
Energetische waarde	:	627 kJ
vetten	:	6,90 g
waarvan verzadigd	:	6,10 g
Totaal Koolhydraten	:	8,60 g
waarvan suikers	:	6,10 g
waarvan polyolen	:	1,50 g
voedingsvezel	:	19,70 g
Eiwitten	:	4,70 g
zout	:	0,01 g



CUPS CHOCOLADE MOUSSE
Met stevioglycosiden uit STEVIA
Art. : 03611



datum: 23/10/2018

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



CUPS CHOCOLADE MOUSSE
Met stevioglycosiden uit STEVIA
Art. : 03611



datum: 23/10/2018

9. Verpakking

	<u>materiaal</u>	<u>gewicht</u>	<u>afmeting</u>
Primaire verpakking Potje+deks	: polypropyleen (PP)	8,25 g	Ø 95 x 60 mm
Secundaire verpakking	: karton	133 g	300 x 200 x 120 mm
Omdoos	: NVT		
Europallet	: hout	(ca. 15 kg)	120 x 80 x 14 cm
Wikkelfolie	: PE	250g	

10. logistieke gegevens

Inhoud handelseenheid (HE)	: 12 x 120 ml
aantal HE per laag	: 12
aantal lagen per pallet	: 15
aantal HE per pallet	: 180

11. Gewicht

	<u>Netto</u>	<u>Bruto</u>
Consumenteneenheid	: 68g	76,3g
handelseenheid	: 816g	1049g
Pallet	: 147 kg	204 kg

12. Codering

Identificatieprint handelseenheid	: smaak, lotnummer met THT (vb: L1/T2 dd/mm/jjjj)
Info op consumenteneenheid	: leveranciersinfo, inhoud, gebruikadvies, sticker met ingrediënten, EAN-code en houdbaarheidsdatum (NL, F, D)

13. Opslag en vervoer

Houdbaarheid	: Bij -18°C: 24 maanden na productie/ 6 maanden bij levering
	: na ontdooiing: 5 dagen houdbaar in de koelkast (7°C)
Transportcondities	: minimaal -18°C