



Mini Piccola Vanille-Choco 05211



datum: 21-01-2019

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 : Mini Piccola Vanille-Choco
Artikelnummer : 05211
Omschrijving : Wafelhoorn (22%) gevuld met ijs met vanillesmaak en gedecoreerd met cacaofantasie (17%) en hazelnoot (5,5%).
Wafelhoorn (22%) gevuld met ijs met chocoladesmaak en gedecoreerd met cacaofantasie (17%) en hazelnoot (5,5%).
Volume handelseenheid : 12 x 12 x 28 ml = 4032 ml
EAN-code consumenteneenheid : 5413556040102
EAN-code handelseenheid : 15413556040109
Intrastatistiekcode : 21050010

3. Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie : Ingrediënten: **magere melk**, suiker, kokosolie, glucose-fructosestroop, **lactose en melkeiwitten, 2,8% hazelnoten**, mager cacaopoeder, glucosesiroop emulgatoren: **Sojalecithine**, E471, stabilisatoren: E410, E412, natuurlijk vanillearoma, zout, kleurstof: E160a.

4. Voedingswaarde

Per 100 g

Energetische waarde : 333 kcal
Energetische waarde : 1391 kJ
vetten : 18,3 g
 waarvan verzadigd : 14,9 g
Totaal Koolhydraten : 36,9 g
 waarvan suikers : 23,9 g
Eiwitten : 4,2 g
zout : 0,15 g



Mini Piccola Vanille-Choco 05211



datum: 21-01-2019

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 staphylococcer | : 1 | 5 | 2 | 10 | 100 |
| Salmonella | : 1 | - | - | Afwezig in 25g | |
| Listeria | : 1 | 5 | 0 | 10 | 100 |

6. Allergenenlijst

+ : Aanwezig / - : Afwezig / ? : Kan sporen bevatten

| | |
|--|---|
| 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 | : glas is verboden in productie; indien onvermijdelijk: glasprocedu |
| Hout | : tot minimum beperkt, op afstand van de productielijnen |
| Metaal | : metaaldetectie, checklist (cornets) |
| Ongedierte | : ongediertebestrijding |

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).

| | | |
|---|---|--|
|  | Mini Piccola Vanille-Choco 05211 |  datum: 21-01-2019 |
|---|---|--|

| 9. Verpakking | | | | |
|-----------------------|--------|---------------------|----------------|----------------------|
| | | <u>materiaal</u> | <u>gewicht</u> | <u>afmeting</u> |
| Primaire verpakking | sleeve | : papier + alu + PE | 1,0 g | h: 140 mm / d: 56 mm |
| | deksel | : papier + PE | 0,3 g | d: 38 mm |
| Secundaire verpakking | | : karton | 42,4 g | 156 x 103 x 73 mm |
| Inlegplaat | | : karton | 198 g | 323 x 217 x 231 mm |
| Europallet | | : hout | 26 kg | 1200 x 800 x 1772 mm |
| Wikkelfolie | | : PE | 300 g | - |

| 10. logistieke gegevens | |
|--------------------------------|-----------|
| Inhoud handelseenheid (VE) | : 4032 ml |
| aantal HE per laag | : 12 |
| aantal lagen per pallet | : 7 |
| aantal HE per pallet | : 84 |

| 11. Gewicht | | |
|--------------------|--------------|--------------|
| | <u>Netto</u> | <u>Bruto</u> |
| Consumenteneenheid | : 225 g | 240,6 g |
| Handelseenheid | : 2700 g | 3085 g |
| Pallet | : 227 kg | 285 kg |

| 12. Codering | |
|---------------------------------|---|
| Identificatieprint verkoopseenh | : xx/xxxx Ljddd uu:mm |
| Info op Handelseenheid | : Kan sporen van eieren bevatten. Diepvries: houdbaarheid: -18°C |

| 13. Opslag en vervoer | |
|------------------------------|-------------------------|
| Houdbaarheid | : Bij -18°C: 15 maanden |
| Transportcondities | : minimaal -18°C |