



Paastaartje mousse Art. : 16134



datum: 10/09/2020

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 dessert
Artikelnummer : 16134
omschrijving : Eenpersoons paastaartje van vanille mousse met slagroom, cacaofantasie en chocolade.
Gebruiksadvies : 3 u ontdooien vóór consumptie bij $\pm 7^{\circ}\text{C}$.
Volume verbruikerseenheid : 12 x 120 ml
EAN-code portie : niet aanwezig
EAN-code verkoopseenheid : 5410410015436
Intrastatistiekcode : 19019099

3. Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie : Mousse met vanillesmaak met slagroom, cacaofantasie en chocolade. Ingrediënten: MAGERE MELKEN MELKBESTANDDELEN, invertsuikerstroop, kokosvet, 7.1% SLAGROOM (ROOM (MELK), suiker, emulgator: E471, stabilisator: E407), 6.4% cacaofantasie (BOTERCONCENTRAAT (MELK), kokosvet, suiker, cacaomassa, VOLLE MELKPOEDER, cacaoboter, emulgator: SOJALECITHINE, aroma), 5.2% chocolade (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: SOJALECITHINE, E476, kleurstoffen: E171, E172, E120, vanille aroma), glucosestroop, emulgator: E472b, rundergelatine, vanille aroma, kleurstof: E160a.

4. Voedingswaarde (gemiddeld) per 100 g

Energetische waarde : 264 kcal
Energetische waarde : 1104 kJ
vetten : 16,9 g
 waarvan verzadigd : 13,2 g
Totaal Koolhydraten : 23,8 g
 waarvan suikers : 22,7 g
Eiwitten : 4,1 g
zout : 0,2 g



Paastaartje mousse Art. : 16134



datum: 10/09/2020

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

	in product	aanwezig in de fabriek
Glutenbevattende granen	-	+
Schaaldieren	-	-
Eieren	-	+
Vis	-	-
Aardnoten	-	-
Soja	+	+
Melk en melkproducten	+	+
Lupine	-	+
Weekdieren	-	-
Noten	-	+
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).

9. Verpakking

	<u>materiaal</u>	<u>gewicht</u>	<u>afmeting</u>
Primaire verpakking : blister 2x	: PET	49,7 g	450 x 325 x 60 mm
Secundaire verpakking	: Doos	169 g	345x 240 x 130 mm
Europallet	: hout	(ca. 15 kg)	120 x 80 x 14 cm



Paastaartje mousse
Art. : 16134



datum: 10/09/2020

Wikkelfolie : PE 250g

10. logistieke gegevens

Inhoud handelseenheid (HE) : 12 x 120 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	: 70,9 g	nvt
Handelseenheid	: 850,8 g	1119,2 g
Pallet	: 102,1 kg	149,6 kg

12. Codering

Identificatieprint verkoopseenheid : lotnummer met THT (vb: 8182xxxx dd/mm/jjjj)
Info op verkoopseenheid : sticker met leveranciersinfo, inhoud, gebruikadvies, THT artikelnummer, naam en ingrediënten (NL, F, D)

13. Opslag en vervoer

Houdbaarheid : Bij -18°C: 12 maanden na productie / 6 maanden bij levering
: Na ontdooiing 3 dagen houdbaar in de koelkast (7°C)
Transportcondities : minimaal -18°C