



CHOCOLADE BAVAROIS SPUITZAK Art. : 10231



Datum: 30/06/2022

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 : Chocolade bavoiris spuitzak
Artikelnummer : 10231
Omschrijving : Chocolademousse in plastic spuitzak met gekartelde spuitmond en een bedrukte sticker
Volume verbruikerseenheid : 4 x 1500ml
Ontdooiadvies : ontdooien in de koelkast ($\pm 7^{\circ}\text{C}$) gedurende 6 uur.
EAN-code consumenteneenheid : 5410410001309
EAN-code handelseenheid : 5410410000876
Intrastatistiekcode : 19019099

3. Ingrediënten

Wettelijke benaming : Chocolademousse
Ingrediënten : Magere MELK en MELKBESTANDDELEN, invertsuikersiroop, cacao-poeder, kokosvet, glucosestroop, 2% chocolade (cacaomassa, suiker, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijk vanille aroma), rundergelatine, emulgator: E472b, suiker, kleurstoffen: E160a, E120, E150c, E150d; aroma.

4. Voedingswaarde (gemiddeld per 100 g)

Energetische waarde : 189 kcal
Energetische waarde : 793 kJ
Vetten : 8,4 g
 waarvan verzadigd : 6,4 g
Totaal Koolhydraten : 21,1 g
 waarvan suikers : 20,2 g
Eiwitten : 5,7 g
Zout : 0,2 g



**CHOCOLADE BAVAROIS
SPUITZAK
Art. : 10231**



Datum: 30/06/2022

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 | - | - |
| 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).



**CHOCOLADE BAVAROIS
SPUITZAK
Art. : 10231**



Datum: 30/06/2022

9. Verpakking

| | <u>materiaal</u> | <u>gewicht</u> | <u>afmeting</u> |
|-----------------------|------------------------------|----------------|----------------------------|
| Primaire verpakking | spuitzak : polyethyleen (PE) | 16,2 g | Ø 17 cm x 40 cm (puntvorm) |
| Secundaire verpakking | : karton | 138,6 g | 348 x 178 x 160 mm |
| Omdoos | : NVT | | |
| Europallet | : hout | (ca. 15 kg) | 120 x 80 x 14 cm |
| Wikkelfolie | : PE | 250g | |

10. Logistieke gegevens

| | |
|----------------------------|---------------|
| Inhoud handelseenheid (HE) | : 4 x 1500 ml |
| aantal HE per laag | : 12 |
| aantal lagen per pallet | : 10 |
| aantal HE per pallet | : 120 |

11. Gewicht

| | <u>Netto</u> | <u>Bruto</u> |
|--------------------|--------------|--------------|
| Consumenteneenheid | : 1001 g | 1017 g |
| Handelseenheid | : 4004 g | 4207 g |
| Pallet | : 480 kg | 520 kg |

12. Codering

| | |
|-----------------------------------|---|
| Identificatieprint handelseenheid | : Lotnummer met THT |
| Info op consumenteneenheid | : sticker met leveranciersinfo, ingrediënten, inhoud en gebruikadvies |

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 |