



Rol CHOCOLADE BAVAROIS
Puur Van Gils
Art. : 10216



Datum: 28/10/2022

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 : Rol chocolade bavarois
Artikelnummer : 10216
Omschrijving : Chocolademousse in plastic folie, afgesloten met 2 aluminium clips.
Verpakt in een bedrukte doos, per 6 in een omdoos.
Ontdooiadvies : Ontdooien in de koelkast ($\pm 7^{\circ}\text{C}$) gedurende 3 uur.
Volume handelseenheid : 6 x 1500ml
EAN-code CE : 5410410006847
EAN-code HE : 5410410006878
Intrastatistiekcode : 19019099

3. Ingrediënten

Wettelijke benaming : Chocolademousse
Ingrediënten : MAGERE MELK- EN MELKBESTANDDELEN, invertsuikerstroop, cacaopoeder, kokosvet, glucosestroop, 2% chocolade (cacaomassa, suiker, emulgator: SOJALECITHINE, aroma), suiker, emulgator: E472b, rundsgelatine, aroma, kleurstoffen: E160a(ii), E120, E150d, E150c.

4. Voedingswaarde (gemiddeld per 100 g)

Energetische waarde : 185 kcal
Energetische waarde : 774 kJ
Vetten : 8,5 g
 waarvan verzadigd : 7,3 g
Totaal Koolhydraten : 21 g
 waarvan suikers : 19 g
Eiwitten : 6,2 g
zout : 0,1 g



RoI CHOCOLADE BAVAROIS
Puur Van Gils
Art. : 10216



Datum: 28/10/2022

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 staphylococci	: 1	5	2	10	100
Salmonella	: 1	-	-	Afwezig in 25g	
Listeria	: 1	-	-	Afwezig in 25g	

6. Allergenenlijst

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

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



Rol CHOCOLADE BAVAROIS
Puur Van Gils
Art. : 10216



Datum: 28/10/2022

9. Verpakking

		<u>materiaal</u>	<u>gewicht</u>	<u>afmeting</u>
Primaire verpakking	folie	: polyethyleen /polyamide	3,0 g	Ø 7 x 30 cm
	clips	: aluminium	0,5 g	
Secundaire verpakking		: karton	64,2 g	378 x 75 x 75 mm
Omdoos		: karton	196,3 g	390 x 245 x 157 mm
Europallet		: hout	(ca. 15 kg)	120 x 80 x 14 cm
Wikkelfolie		: PE	250g	

10. Logistieke gegevens

Inhoud handelseenheid (HE)	: 6 x 1500 ml
aantal HE per laag	: 9
aantal lagen per pallet	: 10
aantal HE per pallet	: 90

11. Gewicht

	<u>Netto</u>	<u>Bruto</u>
Rol	: 900 g	968 g
Handelseenheid	: 5400 g	6003 g
Pallet	: 486 kg	555 kg

12. Codering

Identificatieprint	: Lotnummer met THT (vb: L1/T2 dd/mm/jjjj)
Info op consumenteneenheid	: naam, inhoud, voedingswaarde, EAN-code, ingrediënten, : leveranciersinfo en gebruikadvies
Info op handelseenheid	: sticker met naam, leveranciersinfo, inhoud en EAN-code.

13. Opslag en vervoer

Houdbaarheid	: Bij -18°C: 24 maanden na productie / 6 maanden bij levering : Na ontdoing 3 dagen houdbaar in de koelkast (7°C)
Transportcondities	: minimaal -18°C