



MOUSSE ASSORTI

Art. : 10889



Datum: 14/10/2022

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 : Mousse assorti
Artikelnummer : 10889
Omschrijving : Mix doos met verschillende smaken mousses: 1 x vanille met kersensaus, 1 x dame blanche, 1 x boerenjongens, 1 x aardbei, 1 x chocolade, 1 x bitterkoekjes
Volume handelseenheid : 6 x 120ml (60g)
Ontdooiadvies : 3 u ontdooien vóór consumptie bij $\pm 7^{\circ}\text{C}$
EAN-code handelseenheid : 5410410014682
Intrastatistiekcode : 19019099

3. Ingrediënten

Vanille kers : Mousse met vanillesmaak met kersensaus. Ingrediënten: Magere MELK en MELKbestanddelen, invertsuikerstroop, kokosvet, 7.7% kersensaus (glucosestroop, suiker, 19% kersensap, vlierbessensap, water, verdikkingsmiddel: E1422, E440, aroma (MELK), conserveermiddel: E202), glucosestroop, emulgator: E472b, rundsgelatine, vanille aroma (kleurstof: E150c), kleurstof: E160a.

Dame Blanche : Mousse met vanillesmaak met chocoladesaus. Ingrediënten: Magere MELK en MELKBESTANDDELEN, invertsuikersiroop, kokosvet, 7.7% chocoladesaus (glucose-fructosesiroop, water, suiker, mager cacao poeder, 1% chocolade (cacaomassa, suiker, cacao boter, emulgator: E322 (SOJA), vanille-extract), verdikkingsmiddel: E1422, emulgator: E471, zout, conserveermiddel: E202), glucosestroop, rundergelatine, emulgator: E472b, vanille aroma, kleurstof: E160a.

Boerenjongens : Mousse met rumsmaak en rum-rozijnen. Ingrediënten: Magere MELK en MELKBESTANDDELEN, invertsuikersiroop, kokosvet, 4.9% rum-rozijnen (47% rozijnen, water, glucose-fructosesiroop, verdikkingsmiddel: E1422, alcohol, aroma, appel extract, voedingszuur: E330, natuurlijk rum aroma, conserveermiddel: E202), glucosestroop, rundergelatine, emulgator: E472b, rum aroma, kleurstof: E150c.



MOUSSE ASSORTI

Art. : 10889



Datum: 14/10/2022

Aardbei	Aardbeimousse. Ingrediënten: Magere MELK- EN MELKBESTANDDELEN, invertsuikerstroop, kokosvet, 4% aardbeipuree (90% aardbei, suiker), glucosestroop, emulgator: E472b, rundsgelatine, aroma, kleurstoffen: E150c, E160a, E162, zuurteregelaar: E330.
Chocolade	Chocolademousse. Ingrediënten: Magere MELK- EN MELKBESTANDDELEN,, invertsuikerstroop, kokosvet, 4% cacao, 4% chocolade (suiker, cacaomassa, volle MELKPOEDER, cacaoboter, emulgator: E322 (SOJA), aroma), glucosestroop, emulgator: E472b, rundsgelatine.
Bitterkoek	Bitterkoekmousse met bitterkoekstukjes. Ingrediënten: MAGERE MELK- EN MELKBESTANDDELEN, invertsuikerstroop, kokosvet, 5% bitterkoekjes (suiker, peulvruchten, rijstbloem, aardappelzetmeel, LUPINEMEEL, bittere abrikozenpitten, BITTERE AMANDELEN, koolzaadolie, KIPPENEIWIT, aroma), glucosestroop, emulgator: E472b, rundsgelatine, aroma (AMANDELEN), kleurstof: E150c.

4. Voedingswaarde (gemiddeld) per 100 g

	<i>Vanille-Kers</i>	<i>D Blanche</i>	<i>Boerenj.</i>	<i>Aardbei</i>	<i>Chocolade</i>	<i>Bitterkoek</i>
Energetische waarde (kcal)	: 203	209	202	195	189	212
Energetische waarde (kJ)	: 848	876	822	815	790	887
Vetten g	: 9,3	9,2	9,4	9,7	8,7	9,8
waarvan verzadigd g	: 8,2	7,8	8,0	8,6	7,3	8,5
Totaal Koolhydraten g	: 26	27	24	23	22	26
waarvan suikers g	: 25	26	24	22	21	24
Eiwitten g	: 4,0	4,3	4,3	4,2	5,6	4,5
Zout g	: 0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,2

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	



MOUSSE ASSORTI

Art. : 10889



Datum: 14/10/2022

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	-	+
Zwavedioxide en sulfiet (in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l)	-	+

6a. Allergenenlijst per product

	<u>Chocolade</u>	<u>Aardbei</u>	<u>D Blanche</u>	<u>Van -kers</u>	<u>Boerenjong</u>	<u>Bitterkoek</u>
Glutenbevattende granen	-	-	-	-	-	-
Schaaldieren	-	-	-	-	-	-
Eieren	-	-	-	-	-	+
Vis	-	-	-	-	-	-
Aardnoten	-	-	-	-	-	-
Soja	+	-	+	-	-	-
Melk en melkproducten	+	+	+	+	+	+
Lupine	-	-	-	-	-	+
Weekdieren	-	-	-	-	-	-
Noten	-	-	-	-	-	+
Selderij	-	-	-	-	-	-
Mosterd	-	-	-	-	-	-
Sesamzaad	-	-	-	-	-	-
Zwavedioxide en sulfiet (in concentraties van meer dan 10	-	-	-	-	-	-



MOUSSE ASSORTI

Art. : 10889



Datum: 14/10/2022

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).

9. Verpakking

	<u>materiaal</u>	<u>gewicht</u>	<u>afmeting</u>
Primaire verpakking : Potje+dekse	polypropyleen (PP)	8,25 g	Ø 95 x 60 mm
Secundaire verpakking	: karton	195 g	300x200x68mm
Omdoos	: NVT		
Europallet	: hout	(ca. 15 kg)	120 x 80 x 14 cm
Wikkelfolie	: PE	250g	

10. Logistieke gegevens

Inhoud handelseenheid (HE)	: 6 x 120 ml
aantal HE per laag	: 12
aantal lagen per pallet	: 21
aantal HE per pallet	: 252

11. Gewicht

	<u>Netto</u>	<u>Bruto</u>
Consumenteneenheid	: 60 g	68,3 g
handelseenheid	: 360 g	506 g
Pallet	: 90,70 kg	142,5 kg



MOUSSE ASSORTI

Art. : 10889



Datum: 14/10/2022

12. Codering

Identificatieprint CE en HE : lotnummer met THT
Info op CE en HE : leveranciersinfo, inhoud, gebruikadvies, 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