



**Bavarois coupe
Hazelnoot - Witte chocolade
6 x 150 ml
Art: 10540**



Datum: 18/01/2024

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 : Bavarois coupe Hazelnoot - Witte chocolade
Artikelnummer : 10540
Omschrijving : Plastic cupje gevuld met witte chocoladebavarois en bavarois met hazelnootsmaak, met karamelsaus tussenin, gedecoreerd met een chocoladeplaatje. Afgesloten met een plastic deksel.
Ontdooiadvies : 3 u ontdooien vóór consumptie bij $\pm 7^{\circ}\text{C}$
Inhoud : 6 x 150ml
EAN-code CE : 5410410017010
EAN-code HE : 5410410011407
Intrastat code : 19019099

3. Ingrediënten

Wettelijke benaming : Bavarois met hazelnootsmaak en witte chocoladebavarois, met karamelsaus en decoratie.
Ingrediënten : MELK en MELKBESTANDDELEN, invertsuikersiroop, kokosvet, glucosestroop, 4.2% karamelsaus (glucosestroop, water, suiker, geheel gehard kokosvet, gekarameliseerde suiker, emulgator: E471, verdikkingsmiddelen: E401, E415; conserveermiddel: E202), 1.6% witte chocolade (suiker, cacaoboter, volle MELKPOEDER, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijk vanille aroma), rundergelatine, suiker, cacaoboter, emulgatoren; E472b, E322; mager cacao poeder, kleurstoffen: E150c, E172; natuurlijk vanille aroma, hazelnootaroma, witte chocolade aroma.

4. Voedingswaarde (gemiddeld) per 100 g

Energetische waarde : 215 Kcal
Energetische waarde : 898 kJ
Vetten : 10,3 g
 waarvan verzadigd : 9,2 g
Totaal Koolhydraten : 26 g
 waarvan suikers : 24 g
Eiwitten : 4,2 g
Zout : 0,2 g



Bavarois coupe
Hazelnoot - Witte chocolade
6 x 150 ml
Art: 10540



Datum: 18/01/2024

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 Pos+ staphylococcen	: 1	5	2	10	100
Salmonella	: 1	-	-	Afwezig in 25g	
Listeria	: 1	-	-	Afwezig in 25g	

6. Allergenenlijst

	in product	aanwezig in productie
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).



Bavarois coupe
Hazelnoot - Witte chocolade
6 x 150 ml
Art: 10540



Datum: 18/01/2024

9. Verpakking

		<u>materiaal</u>	<u>gewicht</u>	<u>afmeting</u>
Primaire verpakking	Cup	: polypropyleen (PP)	7,0 g	Ø 95 x 55 mm
	Deksel	: PVC	2,5 g	Ø 98 x 20 mm
	kartonnen lid	: karton	0,66 g	Ø 62 mm
Secundaire verpakking	Doos	: karton	97,2 g	303 x 207 x 75 mm
Europallet		: hout	(ca. 15 kg)	120 x 80 x 14 cm
Wikkelfolie		: PE	250g	

10. Logistieke gegevens

Inhoud handelseenheid (HE)	: 6 x 150 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	: 83,1 g	93,3 g
Handelseenheid	: 499 g	657 g
Pallet	: 125,6 kg	180,8 kg

12. Codering

Identificatieprint CE	: Houdbaarheidsdatum Leveranciersinfo, inhoud, gebruiksadvies, voedingswaarden,
Info op CE	naam en ingrediënten (NL, F, D), EAN-code
Identificatieprint HE	: Houdbaarheidsdatum en lotcode
Info op HE	: Sticker met leveranciersinfo, inhoud, gebruiksadvies, THT artikelnummer, voedingswaarden, naam en ingrediënten (NL, F, D), EAN-code

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	: Minimum -18°C