



**Melkchocolade Mousse Druppel**  
**12 x 95 ml**  
**Art. nr.: 00408**



Datum: 02/01/2024

### 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](mailto:info@van-gils.be)  
Website : [www.van-gils.be](http://www.van-gils.be)  
Contactpersoon : Paul van Gils  
Certificatie : ACS sinds 2010  
IFS sinds 2006

### 2. Productinformatie

Productnaam : Melkchocolade Mousse Druppel  
Artikelnummer : 00408  
Omschrijving : Mousse met chocoladesmaak, in de vorm van een druppel.  
Gebruiksadvies : Uit blister halen voor ontdooien, 3u ontdooien vóór consumptie, bij ± 7°C.  
Inhoud : 12 x 95 ml  
EAN-code : 5410410017294  
Intrastat code : 19019099

### 3. Ingrediënten

Wettelijke benaming : Chocolademousse.  
Ingrediënten : Magere MELK en MELKBESTANDDELEN, invertsuikersiroop, kokosvet, 4% melkchocolade (suiker, cacaoboter, volle MELKPOEDER, cacaomassa, WEIPOEDER, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijk vanille aroma), cacaopoeder, glucosestroop, rundergelatine, emulgator: E472b.

### 4. Voedingswaarde (gemiddeld) per 100 g

Energetische waarde : 193 Kcal  
Energetische waarde : 808 kJ  
Vetten : 8,6 g  
    waarvan verzadigd : 7,5 g  
Totaal Koolhydraten : 23 g  
    waarvan suikers : 21 g  
Eiwitten : 5,2 g  
Zout : 0,2 g



**Melkchocolade Mousse Druppel**  
**12 x 95 ml**  
**Art. nr.: 00408**



Datum: 02/01/2024

### 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 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	-	+
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).



**Melkchocolade Mousse Druppel**  
**12 x 95 ml**  
**Art. nr.: 00408**



Datum: 02/01/2024

### 9. Verpakking

	<u>materiaal</u>	<u>gewicht</u>	<u>afmeting</u>
Primaire verpakking 2 x Blister	: APET	50 g	320 x 225 x 45 mm
Secundaire verpakking	: karton	128,5 g	334 x 237 x 90 mm
Europallet	: hout	(ca. 15 kg)	120 x 80 x 14 cm
Wikkelfolie	: PE	250g	

### 10. Logistieke gegevens

Inhoud handelseenheid (HE)	: 12 x 95 ml
aantal HE per laag	: 10
aantal lagen per pallet	: 18
aantal HE per pallet	: 180

### 11. Gewicht

	<u>Netto</u>	<u>Bruto</u>
Consumenteneenheid	: 59,4 g	/
Handelseenheid	: 712,8 g	941,3 g
Pallet	: 128 kg	185 kg

### 12. Codering

Identificatieprint HE	: Lotnummer en THT
Info op HE	: Sticker met naam, artikelnummer, ingrediënten, voedingswaarden, inhoud, gebruiksadvies, leveranciersinfo, EAN. (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	: Minimum -18°C