



**Chocolade Mousse Cups
Met Steviolglycosiden uit Stevia
Art. nr.: 03611**



Datum: 20/02/2026

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 Mousse Cups, met zoetstof.
Artikelnummer : 03611
Omschrijving : Plastic cupje gevuld met mousse met chocoladesmaak, met zoetstof, afgesloten met een plastic deksel met bedrukt inlegkartonnetje.
Inhoud : 12 x 120ml
Ontdooiadvies : 3 u ontdooien vóór consumptie bij $\pm 7^{\circ}\text{C}$
EAN-code CE : 5410410017003
EAN-code HE : 5410410009985
Intrastat code : 19019099

3. Ingrediënten

Wettelijke benaming : Mousse met chocoladesmaak. Met zoetstof.
Ingrediënten : Magere MELK en MELKBESTANDELEN, oligofruuctose, inuline, kokosvet, cacaopoeder, emulgatoren: E472b, E422; rundergelatine, aroma, zoetstof: E960a.

4. Voedingswaarde (gemiddeld) per 100 g

Energetische waarde	:	157 Kcal
Energetische waarde	:	648 kJ
Vetten	:	6,5 g
waarvan verzadigd	:	5,9 g
Totaal Koolhydraten	:	27 g
waarvan suikers	:	7,3 g
waarvan vezels	:	18,9 g
Eiwitten	:	5,0 g
Zout	:	0,2 g



**Chocolade Mousse Cups
Met Steviolglycosiden uit Stevia
Art. nr.: 03611**



Datum: 20/02/2026

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

6. Allergenenlijst

	Ingrediënt	Kruiscontaminatie*
Glutenbevattende granen	-	-
Schaaldieren	-	-
Eieren	-	-
Vis	-	-
Pinda's	-	-
Soja	-	-
Melk en melkproducten	+	-
Lupine	-	-
Weekdieren	-	-
Noten	-	-
Selderij	-	-
Mosterd	-	-
Sesamzaad	-	-
Sulfieten (>10mg/kg)	-	-

* Berekend volgens PAL (Vital-ED05)

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 Mousse Cups
Met Steviolglycosiden uit Stevia
Art. nr.: 03611**



Datum: 20/02/2026

9. Verpakking

		<u>materiaal</u>	<u>gewicht</u>	<u>afmeting</u>
Primaire verpakking	Cup	: polypropyleen (PP)	6,0 g	Ø 95 x 40 mm
	Deksel	: PVC	2,5 g	Ø 98 x 20 mm
Secundaire verpakking	Doos	: karton	117,8 g	303 x 202 x 105 mm
Europallet		: hout	(ca. 15 kg)	120 x 80 x 14 cm
Wikkelfolie		: PE	250g	

10. Logistieke gegevens

Inhoud handelseenheid (HE)	: 12 x 120 ml
aantal HE per laag	: 12
aantal lagen per pallet	: 15
aantal HE per pallet	: 180

11. Gewicht

	<u>Netto</u>	<u>Bruto</u>
Consumenteneenheid	: 64,8 g	73,3 g
Handelseenheid	: 778 g	997 g
Pallet	: 140 kg	195 kg

12. Codering

Identificatieprint CE	: Houdbaarheidsdatum
Info op CE	: Deksel met naam, ingrediënten, voedingswaarden, inhoud, gebruikadvies, EAN. (NL, F, D)
Identificatieprint HE	: Houdbaarheidsdatum en lotcode
Info op HE	: Sticker met naam, artikelnummer, ingrediënten, voedingswaarden, inhoud, gebruikadvies, leveranciersinfo, EAN. (NL, F, D)

13. Opslag en vervoer

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