

Technische specificatie

Concept 3 V001.022 Bodem deksel sleeve 19 vaks 10 x 240g RFA



Vulling:

Warenwettelijke omschrijving: Pralines

Ingrediëntenlijst:

suiker 40%, cacao boter 14%, cacao massa 12%, volle **MELKPOEDER** 11%, **HAZELNOTEN** 6%, glucosestroop 4%, palmvet 3%, boterconcentraat (**MELK**) 2%, kokosvet 1%, bevochtigingsmiddel: glycerol 1%; water < 1%, gecondenseerde volle **MELK** met suiker < 1%, geëvaporeerde **MELK** < 1%, invertsuikerstroop < 1%, **PISTACHENOTEN** < 1%, emulgatoren: lecithine < 1%, lecithine (**SOJA**) < 1%; gevriesdroogde frambozen < 1%, passievrucht puree < 1%, **MELKVET** < 1%, bosbessen < 1%, braambessen < 1%, voedingszuur: citroenzuur < 1%; aroma < 1%, maltodextrine < 1%, geconcentreerd passievruchtsap < 1%, koolzaadolie < 1%, rietsuiker < 1%, magere cacao poeder < 1%, gevriesdroogde zwarte bes < 1%, **TARWEBLOEM (GLUTEN)** < 1%, zout < 1%, kokosolie < 1%, koffie < 1%, zuurteregelaar: natriumhydroxide < 1%, ammoniumhydroxide < 1%; magere **MELKPOEDER** < 1%, kleur: karmijn < 1%; rijsmiddel: kaliumcarbonaat < 1%, natriumwaterstofcarbonaat < 1%; spirulina concentraat < 1%, **GERSTEMOUT (GLUTEN)** < 1%. Kan bevatten: **KIPPENEI, AMANDELEN, WALNOOT, CASHEWNOOT, PECANNOOT, PARANOTEN, MACADEMIANOTEN**. Melkchocolade: ten minste 20% melkbestanddelen. Melkchocolade: ten minste 21,7% melkbestanddelen. Melkchocolade: ten minste 30,9% cacao bestanddelen. Melkchocolade: ten minste 33% cacao bestanddelen. Pure chocolade: ten minste 51% cacao bestanddelen. Witte chocolade: ten minste 22,8% melkbestanddelen. Witte chocolade: ten minste 25,5% cacao bestanddelen.

Gewicht/stuk:

Ten minste houdbaar:	305 dagen na verpakken
Koel en droog bewaren:	MIN: + 15° C / 59° F MAX: + 18° C / 64° F
Gewicht per consumenteneenheid:	240g
Aantal stuks per karton:	10
Barcode consumenteneenheid:	
Barcode overkarton:	
Aantal kartons per pallet:	80
Intrastatcode:	18069019
Brutogewicht:	

Geproduceerd in België door Chocolaterie Limar NV.

Analytische gegevens - microbiologisch

	Max. gehalte	Ref.Method
Totaal kiemgetal	1000000/g	ISO4833
Gisten en schimmels	5000/g	AFNOR NF V08-059
Enterobacteriaceae	500/g	ISO21528-2
Coliformen	100/g	ISO4832
Salmonella	0/25g	ISO6579
Listeria Monocytogenes	0/25g	AFNOR BRD 07/4-09/98
Aflatoxine B1	5,0 µg/kg	
Aflatoxines B1+B2+G1+G2	10,0 µg/kg	

Nutritionele gegevens per 100g

(berekend op literatuurgegevens)

energie:	2256 (541) kJ
eiwitten:	5,35 g
koolhydraten:	51,90 g
waarvan -suikers:	46,79 g
-polyolen:	1,20 g
-zetmeel:	0,66 g
vetten:	34,24 g
waarvan -verzadigde vetzuren:	19,01 g
-trans vetzuren:	0,32 g
-enkelv. onverz. vetzuren:	12,19 g
-meerv. onverz. vetzuren:	1,48 g
cholesterol:	11,01 mg
voedingsvezel:	2,99 g
zout:	0,16 g
alcohol:	0,00 g

Vitaminen en mineralen

per 100g

Vitamine A:	23,12 µg
Vitamine B1 (Thiamine):	0,08 mg
Vitamine B2 (Riboflavine):	0,27 mg
Vitamine B3 (Niacine):	0,27 mg
Vitamine B5 (Pantotheenzuur):	0,54 mg
Vitamine B6:	0,05 mg
Vitamine B12:	0,23 µg
Vitamine C:	0,41 mg
Vitamine D:	0,86 µg
Vitamine E:	3,08 mg
Biotine:	0,00 mg
Foliumzuur:	10,88 µg
Natrium:	61,35 mg
Fosfor:	150,37 mg
Ijzer:	4,68 mg
Magnesium:	47,95 mg
Zink:	0,88 mg
Jood:	2,93 µg
Calcium:	121,29 mg
Chloor:	90,02 mg
Kalium:	323,85 mg

GMO certificaat:

Chocolaterie Limar NV garandeert dat alle gebruikte grondstoffen GMO-vrij zijn. Het product voldoet volledig aan de Europese Verordeningen terzake nl. EC/1829/2003 en EC/1830/2003 betreffende het op de markt brengen en de etikettering van GMO producten.

Kosher certificaat:

Niet beschikbaar

Allergenen

Wettelijke allergenen

1. Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen:	+
1.1 tarwe	+
1.2 rogge	-
1.3 gerst	+
1.4 haver	-
1.5 spelt	-
1.6 kamut	-
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren:	-
3. Eieren en producten op basis van eieren:	?
4. Vis en producten op basis van vis:	-
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten:	-
6. Soja en producten op basis van soja:	+
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose):	+
8. Noten en producten op basis van noten:	+
8.1 amandelen	?
8.2 hazelnoten	+
8.3 walnoten	?
8.4 cashewnoten	?
8.5 pecannoten	?
8.6 paranoten	?
8.7 pistachenoten	+
8.8 macademianoten	?
9. Selderij en producten op basis van selderij:	-
10. Mosterd en producten op basis van mosterd:	-
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad:	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten (E220 t/m E227): in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO ₂	-
13. Lupine en producten op basis van lupine:	-
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren:	-

Legende: + = aanwezig - = afwezig ?= sporen van

Dit product en gegevens voldoen aan alle huidige EU en Zwitserse wetgevingen.

Deze product specificatie is enkel geldig voor producten geproduceerd of verdeeld door Chocolaterie Limar NV, verpakt in de originele verpakking.