

	TECHNISCHE FICHE	 	Opgemaakt op 03/09/2024
--	-------------------------	--	--------------------------------

Specificatie van artikel

Familie		
Artikel naam	Progres chocolade 23cm 8st. [20069]	
Creatie datum/ versie nummer	03/09/2024	
		

Certificaties Unannounced IFS Food Versie 7: Higher level
--

Bewaring en temperatuur controle		Bijkomende informatie	
Bewaren in de koeling (7°C max) na ontdooiing	3 °C - 7 °C	GGO	☐
Temperatuur bij levering	-15 °C - -18 °C	Ionisatie	☐
Temperatuur tijdens stockage	-18 °C - -20°C	Certificaat verpakking	☐
Na ontdooiing : te gebruiken tot	4 dag(en)	Het product mag niet worden (her)ingevroren	
Houdbaarheid na productie	365 dag(en)		☐
LOT : houdbaarheidsdatum aangeduid	999 :	verpakt onder beschermende	☒

Traceerbaarheid

Traceerbaarheid	Via lotnummer	Referentie stalen	☐ ☒ Ja - Neen
-----------------	---------------	-------------------	---

	TECHNISCHE FICHE	Opgemaakt op 03/09/2024
--	-------------------------	--------------------------------

Artikel informatie

INGREDIËNTEN			
1 - HF Praliné chocolade slagroom			BE
1.1 - Pure hazelnootpasta	1.0 %	hazelnoten 100,0%	BE
1.2 - Melkmix	50.6 %	Magere MELK, plantaardige olie (palmpit, palm SG), suiker, EIGEEL*, emulgatoren: E433, E471; aroma, stabilisator: E407; kleurstof: E160a (i). *van scharreleieren	NL
2 - HF bodem progres			BE
2.1 - Eiwit	16.2 %	Elwit 99.6%, stabilisatoren: E412 E415	BE
2.2 - Suiker	16.2 %	Suiker	BE
2.3 - Geschaafde amandelen	0.5 %	Geblancheerde amandelen	BE
3 - Schaafsel fondant UTZ	10.4 %	Suiker, cacaomassa, cacaoboter, BOTEROLIE, emulgator (lecithinen (SOJA)), natuurlijk vanillearoma Indien franse specificatie: (Sucre, pâte de cacao1, beurre de cacao1, HUILE BUTYRIQUE, émulsifiant (lécithines (SOJA)), arôme naturel de vanille)	BE
4 - HF topping chocolade			BE
4.1 - Chocolade	1.7 %	suiker 40,5%; plantaardig vet (palm) 38,0%; magere cacaopoeder 11,5%; weibestanddelen (melk) 9,5%; emulgator: sojalecithine <1%; natuurlijk vanille aroma <1%	BE
4.2 - Chocolade	3.5 %	plantaardig vet (kokosnoot, palmpit) in wisselende verhoudingen 63,0%; suiker 25,5%; magere cacaopoeder 11,0%; emulgator: sojalecithine <1%; natuurlijk vanille aroma <1%	BE

Technisch eigenschappen

Geur : vrij van vreemde geuren
Kleur : producteigen, frisse kleur
Smaak : aangename, frisse smaak

	TECHNISCHE FICHE	Opgemaakt op 03/09/2024
--	-------------------------	--------------------------------

Verpakking gegevens

Primaire verpakking	
Secundaire verpakking	
Tertiaire verpakking	
Quataire verpakking	
Type pallet	
Hoogte pallet	
Aantal lagen	8
Aantal kartons per laag	7
Totaal aantal kartons per palette	56
Aantal stuks per VE	1
Aantal VE per karton	4
Indicatief netto gewicht VE	
Indicatief bruto gewicht VE	
Indicatief netto gewicht omkarton	
Indicatief bruto gewicht omkarton	
Code EAN 13 artikel	
Code EAN 14 van karton	
Logistiek etiket	Nee

De gebruikte primaire verpakking voldoet aan de wetgeving(en) met betrekking tot de contactmaterialen.

Declaratie dat het product voldoet aan de EC directive (nr 1935/2004 en nr 10/2011) in verband met de materialen en verpakking die bestemd zijn om in direct te komen met voedingswaren

	TECHNISCHE FICHE	Opgemaakt op 03/09/2024
--	-------------------------	--------------------------------

Microbiologische criteria

Parameter	AF Productie (m)	AF Productie (M)	Einde THT
-----------	------------------	------------------	-----------

Voedingssamenstelling per 100 gr

BENAMING	WAARDE
Energie (Kcal)	344,76
Energie (Kj)	1441,08
Eiwitten (g)	3,63
Vetten (g)	22,42
Verzadigde vetzuren (g)	15,76
Mono onverzadigd (g)	3,14
Poly onverzadigd (g)	0,61
omega 3 (g)	0,00
Transvetten (g)	2,18
Koolhydraten (g)	31,46
Waarvan suikers (g)	30,90
Voedingsvezels (g)	0,29
Zout (g)	0,10

	TECHNISCHE FICHE	Opgemaakt op 03/09/2024
--	-------------------------	--------------------------------

Allergenen

ALLERGENEN	IN HET ARTIKEL	OP DE PRODUCTIE SITE
Tarwe	-	?
Mais	-	-
Melk	+	?
Ei	+	?
Glutenbevattende granen	-	?
Soja	+	-
Aardnoot	-	-
Noten	+	-
Sesamzaad	-	-
Cacao	-	?
Schaaldieren	-	-
Vis en producten op basis van vis	-	-
Zwaveldioxide en sulfiet	-	-
Groenten	-	-
Wortel	-	-
Selder	-	-
Mosterd	-	-
Lupine	-	-
Weekdieren	-	-

+ : Aanwezig

- : Afwezig

? : Sporen