

Traindevie

Technische Fiche / Fiche Technique

1. Productidentificatie / L'identification de produit

Artikelnummer / Numéro d'article	00152030
AOECS registratienummer / AOECS Numéro d'inscription	175
Artikelnaam	BOKKENPOOTJES 6 stuks
Nom d'article	CHEVROTINES 6 PCs

2. Productbeschrijving / Description de produit

Glutenvrije koekjes gevuld met crème au beurre en gedopt in chocolade

Biscuits sans gluten fourrés à la crème au beurre et trempés dans le chocolat

3. Identiteit van de producent / L'identité de producteur

NAAM / NOM	Traindevie
ADRES / ADRESSE	Begoniastraat 11, 9810 Eke-Nazareth, België
TEL. / TÉL.	Onbekend / Inconnu - Onbekend / Inconnu
E-MAIL - WEBSITE / COURRIEL - SITE WEB	Onbekend / Inconnu - www.traindevie.be

4. Fysische eigenschappen / Propriétés physiques

	Doel / Fin	Eenheid / Unité	Variatie / Variation
Gewicht / Poids	0	Onbekend / Inconnu	10
Hoogte / Hauteur	25	mm	0
Lengte / Longueur	75	mm	40
Breedte / Largeur	20	mm	0
Diameter / Diamètre	0	Onbekend / Inconnu	0
Kleur / Couleur	Crèmekleurig koekje, 6 stuks / Biscuit à la crème au beurre, 6 pièces		
Afwerking / Finissage	Crèmekleurig koekje afgewerkt met chocolade / Biscuit à la crème au beurre agrémenté de chocolat		

5. Voedingswaarde per 100g (op basis van de technische fiches van de grondstoffen) / Valeur nutritive par 100g (basée sur les spécifications techniques des ingrédients)

Energie / Valeur énergétique	1752	kJ/100g
Energie / Valuer énergétique	418	kcal/100g
Vetten / Graisses	21	g/100g
Waarvan verzadigde vetzuren / Acides gras saturés	9.2	g/100g
Koolhydraten / Glucides	48	g/100g
Waarvan suikers / Sucres	41	g/100g
Vezels / Fibres alimentaires	3	g/100g
Eiwitten / Protéines	8.5	g/100g
Zout / Sel	0.21	g/100g

6. Productsamenstelling / Composition de produit

INGREDIËNTEN / INGRÉDIENTS

El-Elwit, suiker, 16% AMANDELEN, boter, aardappelzetmeel, heelEI, water, magere cacaopoeder, magere MELKpoeder(LACTOSE), weipoeder(MELK, LACTOSE), MELKsuiker(LACTOSE), geheel gehard plantaardig vet: kokos, palmpit; conserveermiddelen: E270; versterkingsmiddelen: E415; emulgatoren(SOJA): E322; natuurlijk aroma: vanille; klaringsmiddel: E520; zuurteregelaars: E330; geproduceerd in een omgeving waar volgende allergenen aanwezig kunnen zijn: WALNOTEN, MOSTERD, SESAM, SULFIET;

blanc d'OEUf, sucre, 16% AMANDES, beurre, amidon de pomme de terre, OEUf entier, eau, cacao écrémé en poudre, LAIT écrémé en poudre(LACTOSE), poudre de lactosérum(LAIT, LACTOSE), sucre de LAIT(LACTOSE), graisse végétale entièrement hydrogénée: coco, palmiste; conservateurs: E270; affermissants: E415; agents émulsifiants(SOJA): E322; arôme naturel: vanille; agent de clarification: E520; régulateurs de l'acidité: E330; produit dans un environnement où les allergènes suivants peuvent être présents: NOIX DU NOYER, MOUTARDE, SÉSAME, SULFITE;

7. Bewaarcondities / Conditions de stockage

Gekoeld(1°C - 7°C); Te gebruiken tot: productiedatum + 42 dagen; Bewaren in de gesloten originele verpakking.

Kan ingevroren worden

Réfrigéré(1°C - 7°C); À utiliser jusqu'à: date de production + 42 jours; Conserver dans l'emballage d'origine fermé.

Peut être congelé

Diepvries. (-18°C - -15°C); Ten minste houdbaar tot: productiedatum + 365 dagen; Bewaren bij -18°C. Na ontdooien, gekoeld bewaren en beperkt houdbaar.

Congelé. (-18°C - -15°C); À consommer de préférence avant: date de production + 365 jours; Conserver à -18°C. Après décongélation, conserver au réfrigérateur avec une durée de vie limitée.

8. Microbiologische eigenschappen / Propriétés microbiologique

Microbiologische parameter / Paramètre microbiologique	Optimale beginkwaliteit / Qualité initiale optimale	Max toelaatbare beginkwaliteit / Qualité initiale max admissible	Toelaatbare kwaliteit / Qualité acceptable
Gisten en schimmels (kve/g)	< 100	1000	10000
Totaal kiemgetal bij 30°C (kve/g)	< 1000	10000	10000

9. Aanwezigheid GMO / Présence de OGM

Alle grondstoffen en bijgevolg ook eindproducten zijn GGO vrij en behoeven derhalve geen declaratie in het kader van Verordening (EG) nr. 1829/2003 en (EG) nr. 1830/2003.

Toutes les matières premières et donc les produits finis sont sans OGM et ne nécessitent donc pas de déclaration en vertu des règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003.

Traindevie

Technische Fiche / Fiche Technique

10. Lijst van allergenen / Liste d'allergènes

A. Verplichte ingrediënten en hun afgeleiden / Les ingrédients obligatoires et leur dérivées

Glutenbevattende granen&producten op basis daarvan / Céréales contenant du gluten et produits dérivés

TARWE / BLÉ	-
SPELT / ÉPEAUTRE	-
KHORASANTARWE / BLÉ KHORASAN	-
ROGGE / SEIGLE	-
GERST / ORGE	-
HAYER / AVOINE	-

Schaal- en schelpdieren&producten op basis daarvan / Crustacés&produits dérivés de crustacés

SCHAALDIEREN / CRUSTACÉS	-
--------------------------	---

Eieren&producten op basis van eieren / Oeufs&produits à base d'oeufs

EI / OEUF	+
-----------	---

Vis&producten op basis van vis / Poissons&produits à base de poisson

VIS / POISSON	-
---------------	---

Aardnoten&producten op basis van aardnoten / Arachides&produits à base d'arachides

PINDA / CACAHUËTE	-
-------------------	---

Soja&producten op basis van soja / Soya&produits à base de soya

SOJA / SOJA	+
-------------	---

Melk&producten op basis van melk (incl. lactose) / Lait&produits à base de lait (incl. lactose)

MELK / LAIT	+
-------------	---

LACTOSE / LACTOSE

	+
--	---

Noten(schaalvruchten)&producten op basis van noten / Noix&produits à base de noix

AMANDELEN / AMANDES	+
HAZELNOTEN / NOISETTES	-
WALNOTEN / NOIX DU NOYER	?
CASHEW / NOIX DE CAJOU	-
PECANNOTEN / NOIX DE PÉCAN	-
PARANOTEN / NOIX DU BRÉSIL	-
PISTACHENOTEN / PISTACHES	-
MACADAMIANOTEN / NOIX DE MACADAMIA	-

Selderij&producten op basis van selderij / Céleri&produits basés sur le céleri

SELDERIJ / CÉLERI	-
-------------------	---

Mosterd&producten op basis van mosterd / Moutarde&produits de moutarde

MOSTERD / MOUTARDE	?
--------------------	---

Sesamzaad&producten op basis van sesamzaad / Graines de sésame&produits à base de sésame

SESAM / SÉSAME	?
----------------	---

Zwavel dioxide en sulfieten (SO2) / Anhydride sulfureux et sulfites (SO2)

SULFIET / SULFITE	?
-------------------	---

Lupine&producten op basis van lupine / Lupin&produits à base de lupin

LUPINE / LUPIN	-
----------------	---

Weekdieren&producten op basis van weekdieren / Mollusques&produits à base de mollusques

WEEKDIEREN / MOLLUSQUES	-
-------------------------	---

- afwezig / absent | + aanwezig / présent | ? kruiscontaminatie / contamination croisée

Geproduceerd in een omgeving waar volgende allergenen aanwezig kunnen zijn: NOTEN, SESAM, MOSTERD, SULFIET

Produit dans un environnement où les allergènes suivants peuvent être présents: FRUITS À COQUE, SÉSAME, MOUTARDE, SULFITE

11. Ingrediënten onderworpen aan bestraling / Ingrédients soumis à l'irradiation

De grondstoffen en bijgevolg ook de eindproducten van Traindevie zijn niet met ioniserende straling behandeld en er is derhalve geen declaratie in het kader van KB 12 maart 2002 vereist.

Les matières premières et par conséquent également les produits finis de Traindevie ne sont pas traités avec des rayonnements ionisants et donc aucune déclaration en vertu de l'arrêté royal du 12 mars 2002 n'est requise.

12. Contactpersoon voor noodgevallen met betrekking tot voedselveiligheid / Contact d'urgence concernant la sécurité alimentaire

TEL. / TÉL.	Onbekend / Inconnu - Onbekend / Inconnu
E-MAIL / COURRIEL	kwaliteit@bakkerijvanhecke.be

13. Gebruiksaanwijzing / Mode d'emploi

Onbekend
Inconnu

Traindevie

Technische Fiche / Fiche Technique

14. Afbeelding / Image



15. Vreemde deeltjes / Les particules étrangères

Dit product is niet metaal gedetecteerd; Traindevie hanteert een zeer strikt beleid omtrent vermijden van contaminatie met vreemde deeltjes

Ce produit n'est pas métal détecté ; Traindevie a une politique très stricte pour éviter la contamination par des particules étrangères

16. Wetgeving / Législation

VOEDINGSGESCHIKTHEID VERPAKKINGSMATERIAAL conform Verordening 1935/2004 met betrekking tot contactmaterialen en VO 10/2011 met betrekking tot kunststof

CONFORMITÉ ALIMENTAIRE DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE conforme au règlement 1935/2004 en ce qui concerne les matériaux de contact et VO 10/2011 en ce qui concerne le plastique

17. Autorisatie / Autorisation

Versienummer / Numéro de version	20240103000000963
Versiedatum / Date de version	03/01/2024
Goedgekeurd door / Approuvé par	Timothy Storme - Kwaliteit

Inconnu