

	Eindproductspecificatie	Pagina: 1/5
	Nv Boerinneke – Marino www.boerinneke-marino.be Tel.: +32 52 33 29 28 Fax: +32 52 33 80 49	Datum: 21/08/2020

1. Product / Produit / Product

8040 - Boerinneke puur suikervrij RSPO MB
8040 – Boerinneke pure sans sucre RSPO MB
8040 - Boerinneke pure suger free RSPO MB

Gewicht / poids / weight: e 20g, e 200g, e 400 g

2. Samenstelling / Composition / Composition

Ingrediënten: Zoetstof: maltitolstroop, plantaardige vetten (palm, kokos, raapolie), magere cacaopoeder, chocolade (2%) (cacaomassa, zoetstof: maltitol, cacaoboter, emulgator: **sojalecithine**, aroma: vanille), emulgator: **sojalecithine**, conserveermiddel: sorbinezuur, aroma: vanille, zout

Overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben.

Ingrédients: Edulcorant: sirop de maltitol, matières grasses végétales (palme, coco, huile de colza,), cacao maigre en poudre, chocolat (2%) (masse de cacao, édulcorant: maltitol, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de **soja**, arôme: vanille), émulsifiant: lécithine de **soja**, sel, conservateur: acide sorbique, , arôme: vanille.

Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.

Ingredients: Sweetner: maltitol syrup, vegetable fats (palm, coconut, rape seed oil), fat-reduced cocoa powder, chocolate (2%) (cocoa mass, sweetner : maltitol, cocoa butter, emulsifier **soy** lecithin, flavouring: vanilla), emulsifier: **soy** lecithin, salt, preservative: sorbic acid, flavouring: vanilla.

Excessive consumption may produce laxative effects.

	Eindproductspecificatie	Pagina: 2/5
	Nv Boerinneke – Marino www.boerinneke-marino.be Tel.: +32 52 33 29 28 Fax: +32 52 33 80 49	Datum: 21/08/2020

3. Analytische waarde / Valeur analytique / Analytical value

Gemiddelde voedingswaarde per 100 g	
Valeur nutritive moyenne par 100 g	
Average nutritional value per 100 g	
Energie	384 Kcal
Energie	1615 kJ
Energy	
Vetten	28 g
Matières grasses	
Fat	
-Waarvan verzadigde vetzuren	15 g
Dont acides gras saturés	
Of which saturated	
Koolhydraten	53 g
Glucides	
Carbohydrates	
- Waarvan suikers	0,1 g
Dont sucres	
Of which sugars	
- Polyolen	49 g
Polyol	
Polyols	
Eiwitten	1,7 g
Protéines	
Proteins	
Zout	0,1 g
Sel	
Salt	

Bevat van nature uit suikers/ Contient des sucres naturels / Contains naturally occurring sugars

Bevat zoetstoffen; contient édulcorants, contains sweeteners

4. Houdbaarheid / Durée de conservation / Shelf life

15 maanden na productie
15 mois après date de production
15 months after production

5. Bewaring / Conservation / Storage

Bewaren bij kamertemperatuur (17 en 24°C)
Conserver à la température ambiante (17 en 24°C)
The product needs to be stored at room temperature (17 – 24°C)

	Eindproductspecificatie	Pagina: 3/5
	Nv Boerinneke – Marino www.boerinneke-marino.be Tel.: +32 52 33 29 28 Fax: +32 52 33 80 49	Datum: 21/08/2020

6. Microbiologische gegevens / Informations microbiologiques / microbial data

Totaal kiemgetal Totaux aérobie Total aerobic count	< 10000 kve/g < 10000 CFU/g
Salmonella Samonelle Salmonella	Afwezig / 25 g Absent / 25 g
Enterobacteriaceae Enterobacteriaceae Enterobacteriaceae	< 100 kve/g < 100 CFU/g
Gisten en schimmels Levures et moisissures Yeasts and moulds	< 500 kve/g < 500 CFU/g

7. Allergenen / Allergènes / Allergens

Allergeen	Allergène	Allergen	*-	*+	*+/-
Glutenbevattende granen	céréales contenant du gluten	Cereales contains gluten			
- Tarwe	Blé	Wheat	X		
- Rogge	Seigle	Rye	X		
- Gerst	Orge	Barley	X		
- Haver	Avoine	Oats	X		
- Spelt	Epeautre	Spelt	X		
- Kamut	Kamut	Kamut	X		
Schaaldieren	Crustacés	Crustaceans	X		
Eieren	Oeufs	Eggs	X		
Vis	Poissons	Fish	X		
Pinda	Cacahuètes	Peanuts	X		
Soja	Soja	Soybeans		X	
Melk (inclusief lactose)	Lait (y compris le lactose).	Milk (included lactose)			X
Noten	Fruits à coque	Nuts			X
- Amandelen	Amandes	Almonds			X
- Hazelnoten	Noisettes	Hazelnuts			X
- Cashewnoten	Noix de cajou	Cashews			X
- Paranoten	Noix de pécan	Pecan nuts			X
- Pecannoten	Noix du Brésil	Brazil nuts			X
- Pistachenoten	Pistaches	Pistachio nuts			X

	Eindproductspecificatie	Pagina: 4/5
	Nv Boerinneke – Marino www.boerinneke-marino.be Tel.: +32 52 33 29 28 Fax: +32 52 33 80 49	Datum: 21/08/2020

- Macadamia-noten	Noix de macadamia	Macadamia nuts			X
Selderij	Céleri	Celery	X		
Mosterd	Moutarde	Mustard	X		
Sesamzaad	Sésame	Sesame seeds	X		
Zwavel dioxide en sulfiet (> 10 mg/kg)	Les anhydridesulfureux et sulfites (> 10 mg/kg)	Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	X		
Lupine	Lupin	Lupin	X		
Weekdieren	Mollusques	Molluscs	X		

*- = recept zonder / absent / without,

*+ = recept met / présent / with,

*+/- = kan sporen bevatten (en recept zonder) / traces / traces

8. *Wetgeving / Législation / Legislation*

-Verordening (EG) Nr 852/2004 van het Europees parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne

-Règlement (CE) N° 852/2004 du parlement Européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

-Regulation (EC) No 852/2004 of the European parliament and of the council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs

9. *Adres / Adresse/ Address*

Kuitegemstraat 33
2890 Sint-Amands

Herkomst / l'origine / origin: België / Belgique / Belgium

10. *GGO verklaring / Déclaration OGM / GMO statement*

-Hierbij kunnen we verklaren dat onze eindproducten geen GGO bevatten (Genetisch Gemanipuleerde Organismen).

-Nous pouvons déclarer que nos produits finis ne contiennent pas d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

-Hereby we can confirm that our finished products don't contain GMO (Genetically Modified Organisms).

11. *Verklaring van overeenstemming / Déclaration de conformité / Declaration of compliance*

-Hierbij kunnen we verklaren dat het productieproces en de eindproducten van Boerinneke voldoen aan de Verordening nr. 1935/2004 en VO 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

	Eindproductspecificatie	Pagina: 5/5
	Nv Boerinneke – Marino www.boerinneke-marino.be Tel.: +32 52 33 29 28 Fax: +32 52 33 80 49	Datum: 21/08/2020

-Nous pouvons déclarer que le processus de production et les produits finis de Boerinneke rencontrent le Règlement no. 1935/2004 et VO 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

-We can declare that the production processes and the final products of Boerinneke meet the Regulation no. 1935/2004 and 10/2011 on materials and articles intended to come into contact with food.