
PRODUCTSPECIFICATIE

deleye

Joriba Bakery Deleye SA
Avenue Nadine Pollet-Sengier 2
7700 Luignne (Moeskroen)
Belgium

Tel: 0032(0)56 852429
Fax: 0032(0)56 843689
e-mail: info@deleye.com
www.deleye.com



I . PRODUCT INFORMATIE

Product code :	1P23001
Artikelnaam :	Dessert cup trio chocolademousse
Afmetingen artikel (l x b)(mm) :	72x72
Hoogte artikel (mm):	70
Nettogewicht per stuk (gram):	90
# stuks per doos:	15
# dozen per karton:	
# kartons per laag :	8
# lagen per palet :	20
# kartons per europalet:	160
Afmetingen doos (l x b x h):	396x292x82
Afmetingen karton (l x b x h):	

deleye

II. INGREDIENTEN

Witte chocolademousse (26%) (magere MELK, witte chocolade (21%) (suiker, cacao boter, volle MELKpoeder, vanille extract, emulgator: E322 (SOJA)), plantaardige vetten (palm en kokos), suiker, dextrose, ROOM, alcohol, EIGEELPOEDER, emulgator: E471, emulgator: E433, verdikkingsmiddel: E407), Chocomousse mix (25%) (magere MELK, chocolade (14.83%) (cacaomassa, suiker, cacao boter, mager cacao poeder, vanille extract, emulgator: E322 (SOJA)), plantaardige vetten (palm en kokos), suiker, ROOM, alcohol, Elgeel, emulgator : E433 E471, stabilisator : E407, Verdikkingsmiddel: E417), ROOMmengeling (MELK, plantaardige vetten en oliën (palm en kokos), dextrose, ROOM, EIGEEL, verdikkingsmiddel: E407, emulgatoren: E471, E433), ROOM (35% VG) (ROOM, Stabilisator:E407) (9%), Melkchocolade (6%) (Suiker, Cacao boter, Volle MELKpoeder, Cacaomassa, Emulgator: E322 (SOJA), natuurlijk vanille-extract), Halfvolle MELK, Donkere chocolade (5%) (Cacaomassa, Suiker, Cacao boter, Emulgator: E322 (SOJA), Aroma: vanille), Water, Suiker, BOTER, Glucosestroop, Gelatinepoeder, Alcohol 96°, HEELEIPOEDER, Verdikkingsmiddel: E417.

III. VOEDINGSWAARDEN

Voedingswaarden: per 100 g/product

Totale voedingswaarde: 1518 kJ,
Energie: 362,51 kcal,
Vetten: 25,49 g,
Verzadigde vetzuren: 16,83 g,
Koolhydraten: 28,84 g,
Suikers: 12,10 g,
Vezels: 0,53 g,
Eiwitten: 4,17 g,
Natrium: 0,03 g,
Zout: 0,08 g.

IV. MICROBIOLOGISCHE WAARDEN (EG 2007/1441)

	<u>Criteria einde houdbaarheid</u>	<u>Methode</u>
Totaal kiemgetal :	500 000 kve/g	3M-01/01-09/89
Coagulase staphylococcen:	100 kve/g	3M-01/09-04/03
Enterobacteriaceae:	100 kve/g	3M-01/6-09/97
E.coli :	10 kve/g	3M-01/08-06/01
Salmonella:	afwezig 25 g	BRD 07/11-12/05
Listeria monocytogenes :	100 kve/g	BRD 07/16-01/09

V. BEWAARINSTRUCTIES

Instructies voor bewaring in diepvries & transport :

*** - 18 °C : productiedatum + 15 maanden (zie vervaldatum op etiket)

Instructies voor bewaring in de frigo (max.7°C) :

Product uit verpakking nemen en ontdooien in frigo gedurende 4 uren.

Houdbaarheid in frigo : maximum 48 uren.

Indien klant toch ontdooiing doet bij kamertemperatuur 20°C is houdbaarheid max. 5 uren !!

ONTDOOID PRODUCT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN !

VI. ALLERGENEN (EC 1169/2011)

Melk/Lactose: +,
Soja: +,
Eieren: +,
Zwavel dioxide en sulfieten (E220-E228): ?,
Glutenbevattende granen: ?,
 Tarwe: ?,
 Rogge: ?,
 Gerst: ?,
 Haver: ?,
Noten: ?,
 Amandelen: ?,
 Hazelnoten: ?,
 Walnoten: ?,
 Cashewnoten: - ,
 Pecannoten: - ,
 Pistachenoten: ?,
 Paranoten: - ,
 Macadamianoten: ?,
Sesamzaad: - ,
Mosterd: - ,
Schaaldieren: - ,
Selderij: - ,
Weekdieren: - ,
Vis: - ,
Lupine: - ,
Aardnoten: - .

+ = bevat het genoemde allergeen

- = is vrij van genoemde allergeen

? = kan sporen bevatten genoemde allergeen door aanwezigheid in onze productie of aanwezigheid bij leveranciers.

VII. METAALDETECTIE

Ferro (Fe 2.5 mm)	Na verpakken
Non Ferro (non Fe 2.5 mm)	Na verpakken
RVS (2.5 mm/4.5 mm)	Na verpakken

VIII. LOTNUMMER

Lotnummer = automatische toewijzing door fabricatiesysteem

IX. GMO & IONISATIE

GMO verklaring: Voor zover ons bekend en gebaseerd op verklaringen van toeleveranciers, wordt hiermede verklaard dat dit artikel geen GMO afkomstig ingrediënten bevat. Het product hoeft derhalve niet te worden geëtiketteerd als zijnde van GMO oorsprong.

Ionisatie verklaring: Voor zover ons bekend en gebaseerd op verklaringen van onze leveranciers, is dit product en zijn de ingrediënten van dit product niet behandeld met enige vorm van bestraling.

X. PRODUCTIE

Site : JORIBA BAKERY DELEYE NV, Avenue Nadine Pollet-Sengier 2,
B 7700 Luignne-Moeskroen
Autorisatienummer FAVV: AER/HAI/012560
Certificaten : IFS FOOD, Autocontrolegids G026

deleye

Afgedrukt : 22/02/2023 16:33

Goedgekeurd door Quality Department

Deze specificatie, die u als informatie wordt verstrekt, is door Joriba Bakery Deleye SA zo juist, nauwkeurig en volledig mogelijk opgesteld, uitgaande van onze kennis en ervaring op het moment van opstelling, afhankelijk van informatie van leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofsificaties. Joriba Bakery Deleye SA behoudt zich als producent het recht om de productsamenstelling te wijzigen. De specificatie mag niet gekopieerd of op een andere manier verspreid worden zonder voorafgaande toestemming van Joriba Bakery Deleye SA. Deze gegevens zijn uitsluitend geldig voor producten geproduceerd of verdeeld door Joriba Bakery Deleye SA, verpakt in originele verpakking en/of vervoerd door transporteurs erkend door Joriba Bakery Deleye SA. Om een optimaal product te kunnen garanderen kan door de wisselende beschikbaarheid van grondstoffen de opgegeven samenstelling wijzigen. Bij wijziging wordt de hierboven gegeven informatie niet automatisch vervangen. Derhalve verdient het aanbeveling om u rechtstreeks met ons als producent op de hoogte te stellen van de laatst geldende specificatie. Schommelingen in gewicht zijn mogelijk door de artisanale waarde van onze producten.