

---

## 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](mailto:info@deleye.com)  
[www.deleye.com](http://www.deleye.com)

---



---

### I . PRODUCT INFORMATIE

Product code :	1P23003
Artikelnaam :	DE pot crum cara choc 15 st
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

ROOMMENGELING (MELK, plantaardige vetten en oliën (palm en kokos), suiker, ROOM, water, HEELpoeder, alcohol 96°, EIGEEL, verdikkingsmiddelen: E407 E417, emulgatoren: E471 E433), Karamel Vulling (16%) (glucosestroop, gezoete gecondenseerde magere MELK (magere MELK, suiker), water, suiker, plantaardige olie (palm), gemodificeerd zetmeel (E1442), emulgatoren: E471 E322 (SOJA), natuurlijk aroma, zout, conserveermiddel: E202, geleermiddel: E440, voedingszuur: E334), Vanillecrumble (TARWEBloem, suiker, plantaardige oliën (palm, koolzaad), rijsmiddelen: E450ii E500ii, invertsuiker, zout, aroma), Chocolade-karamel (10% )(suiker, cacaoboter, volle MELKpoeder, cacaomassa, magere MELKpoeder, gekaramelliseerde suiker (1,5%), gekaramelliseerde glucosestroop (<1%), emulgator: E322 (SOJA), natuurlijk vanille aroma), ROOM (35% VG) (ROOM, stabilisator:E407), Halfvolle MELK, Melkchocolade (suiker, cacaoboter, volle MELKpoeder, cacaomassa, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijk vanille-extract), Water, BOTER, Glucosestroop, Suiker, Gelatinepoeder, Alcohol 96°.

## III. VOEDINGSWAARDEN

Voedingswaarden : per 100 g/product

Totale voedingswaarde : 1710 kJ,  
Energie : 408,26 kcal,  
Vetten : 23,90 g,  
Verzadigde vetzuren : 14,88 g,  
Koolhydraten : 43,35 g,  
Suikers : 32,18 g,  
Vezels : 0,46 g,  
Eiwitten : 4,71 g,  
Natrium : 0,10 g,  
Zout : 0,24 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 staphylococci :	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)

Glutenbevattende granen: +,  
Tarwe: +,  
Rogge: ?,  
Gerst: ?,  
Haver: ?,  
Melk/Lactose: +,  
Soja: +,  
Eieren: +,  
Zwavel dioxide en sulfieten (E220-E228): ?,  
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 17:39

Goedgekeurd door Quality Department

Deze specificatie, die u als informatie wordt verstrekt, is door Joriba Bakery Deleye SA zo juist, nauwkeurig en volledig mogelijk op gesteld, 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.