

Algemene productinformatie	
Artikel	Chocolade lolly's puur
Artikelnummer	
Productomschrijving	Chocolade lolly puur

Ingrediënten	percentage	land van herkomst
Pure chocolade	100.0 %	Belgium
Ingrediënten samenstelling		
Pure chocolade	suiker 47,0%; cacaomassa 38,0%; cacaoboter 14,5%; emulgator: lecithinen (soja) <1%; natuurlijk vanille aroma <1%	

Verpakking	Doos 2.5 kg met plastic verpakkingszak
Houdbaarheid van het product	Tenminste houdbaar tot 12 maanden na levering

Voedingswaarden			
Energie		548.0	kcal.
		2292.0	kJ.
Totaal vet		35.1	gr.
Waarvan verzadigd		21.0	gr.
Waarvan onverzadigd		0.0	gr.
Koolhydraten		49.4	gr.
Waarvan suikers		47.0	gr.
Zetmeel		1.9	gr.
Eiwitten		4.5	gr.
Zout		0.01	gr.
Vocht		0.0	%

Microbiologische gegevens			
Totaal kiemgetal		<1.000.000	cfu/g
Gisten en schimmels		<100.000	cfu/g
E. Coli		<100	cfu/g
Listeria monocytogenes		Afwezig	cfu/0.01g
Salmonella spp.		Afwezig	cfu/25g

Normen mycotoxines, sulfiet	
Norm Aflatoxine B1, B2, G1, G2 (µg/kg)	Conform EU wetgeving
Norm Aflatoxine B1 (µg/kg)	Conform EU wetgeving
Norm Ochtratoxine A (µg/kg)	Conform EU wetgeving
Norm Sulfiet (mg/kg)	Conform EU wetgeving

Allergenen					
M: Recept met, K: kan bevatten, Z: recept zonder, O: onbekend					
1.1 Tarwe	Z	5.0 Aardnoten	K	8.8 Macadamianoten	K
1.2 Rogge	Z	6.0 Soja	M	8.9 Noten	K
1.3 Gerst	Z	7.0 Melk	M	9.0 Selderij	Z
1.4 Haver	Z	8.1 Amandelen	K	10.0 Mosterd	Z
1.5 Spelt	Z	8.2 Hazelnoten	K	11.0 Sesam	K
1.6 Kamut	Z	8.3 Walnoten	K	12.0 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 t/m E22)	K
1.7 Gluten	Z	8.4 Cashewnoten	K		
2.0 Schaaldieren	Z	8.5 Pecannoten	K		
3.0 Eieren	Z	8.6 Paranoten	K	13.0 Lupine	Z
4.0 Vis	Z	8.7 Pistachenoten	K	14.0 Weekdieren	Z

Deze specificatie is door ons zo nauwkeurig mogelijk opgesteld, uitgaande van onze kennis en ervaring op het moment van opstellen. De geleverde informatie is echter louter indicatief en wij kunnen geen garantie geven voor de juistheid ervan. Specificatie is onder voorbehoud van wijzigingen en typefouten. Verstuurde specificaties worden door ons niet beheerd en niet gewijzigd bij productaanpassingen.