

## PRODUCTSPECIFICATIE

### ALGEMEEN/ CONTACTGEGEVENS

<b>Naam Leverancier:</b>	Op Smaak bv
<b>Adres:</b>	Sigarenmaker 12d
<b>Postcode+ woonplaats:</b>	5521 DJ Eersel
<b>Postbus:</b>	Postbus 65 5520 AB Eersel
<b>Telefoonnr:</b>	0497-336278
<b>Fax nr:</b>	0497-336273
<b>Email:</b>	<a href="mailto:info@fijn-proevers.nl">info@fijn-proevers.nl</a>
<b>Website:</b>	<a href="http://www.fijn-proevers.com">www.fijn-proevers.com</a>
<b>Kwaliteitscertificaat:</b>	FSSC22000 + glutenvrij

### PRODUCTINFORMATIE

<b>Productomschrijving:</b>	Chocolade kransjes
<b>Netto gewicht:</b>	15g
<b>GMO-vrij:</b>	JA
<b>Ingrediënten:</b>	Water, SLAGROOM, suiker, MASCARPONE (ROOM, voedingszuur: citroenzuur), proteïnen, chicoreivezel, MELKEIWIT, gelatine, cacao-poeder( 3,8%), zout.
<b>Ingrédients:</b>	Eau, CRÈME FOUETTÉ, sucre, MASCARPONE (CRÈME, acidifiant: acide citrique), ), protéines, fibre de chicorée, PROTEINE DE LAIT, gélatine, poudre de cacao (3.8%), sel.

### ALBA-lijst

Allergeen	+/-
1. glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut)	-
2. ei	-
3. vis	-
4. pinda	-
5. noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten)	-
6. soja	-
<b>7. melk, inclusief lactose</b>	<b>+</b>
8. schaaldieren	-
9. weekdieren	-
10. selderij	-
11. mosterd	-
12. sesamzaad	-
13. sulfiet	-
14. lupine	-

'+' = aanwezig

'-' = afwezig

<b>Ingevuld door:</b>	Marieke Verhagen
	QA Manager
<b>Datum:</b>	28-05-2018

## PRODUCTSPECIFICATIE

### VOEDINGSWAARDE

Voedingswaarden/ Valeur nutritive	Per/ par 100 ml	Per/ par 15 g
Energie/ énergie	1073,8 kJ/ 257,8 kcal	161,1 kJ/ 38,7 kcal
Vetten/ lipides	14,0 g	2,1 g
Waarvan verzadigd/ dont saturés	6,0 g	0,9 g
Koolhydraten/ glucides	22,1g	3,3 g
Waarvan suikers/ dont sucres	16,7 g	2,5 g
Eiwitten/ protéines	13,8 g	2,1 g
Zout/ sel	0,30 g	0,00 g
Vezels/ fibre	4,9 g	0,7 g

\*volgens berekening

### MIRCOBIOLOGISCHE WAARDEN

Parameter	Waarde
Enterobacteriaceae kve/g	<i>Voldoet aan de wetgeving voor algemene microbiologie.</i>
Gisten/Schimmels kve/g	
Anaëroob kiemgetal	
pH-waarde	

\* kve/g = kolonie vormende eenheid per gram.

### BEWAAR- HOUDBAARHEIDSGEGEVENS

Houdbaarheid na productie:	9 maanden
Bewaarcondities:	Bewaarcondities: DIEPVRIES (minimaal -18°C). Ontdooi het product in de koelkast (<7°C) consumeer deze binnen 48u vanuit de koeling. Het product NIET opwarmen en na ontdooien NIET opnieuw invriezen.

### LOGISTIEKE INFORMATIE

Verpakking	BAKJE 15g
------------	-----------

Ingevuld door:	Marieke Verhagen
	QA Manager
Datum:	28-05-2018