



ChocDecor
BELGIAN DECORATED CHOCOLATE

1005413 - L48KMD24

Lolly Kersteland Ralf, kleur melk, in display Belfine thema
Gedecoreerde Melkchocolade met Gekleurd suikerwerk

Datum laatste goedkeuring 20/03/2020

Datum afdruk 29/04/2020

Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: suiker, cacaooter, volle **MELK**poeder, magere **MELK**poeder, cacaoassa, emulgator: **SOJA**lecithine, aroma(s): natuurlijk vanille aroma, kleurstof(fen): E120, E100.

Melkchocolade (Ingrediënten: suiker, cacaooter, volle melkpoeder, magere melkpoeder, cacaoassa, emulgator: sojalecithine (E322), aroma(s): natuurlijk vanille aroma)
Melkchocolade bevat cacaobestanddelen 32% minimum, melkbestanddelen 27% minimum.

Pure chocolade (Ingrediënten: cacaoassa, suiker, cacaooter, emulgator: sojalecithine (E322), aroma(s): natuurlijk vanille aroma)

Pure chocolade bevat cacaobestanddelen 55% minimum.

Cacao suikerwerk decoratie (Ingrediënten: suiker, cacaooter, volle melkpoeder, emulgator: sojalecithine (E322), aroma(s): natuurlijk vanille aroma, kleurstof(fen): Karmijn (E120), Curcumine (E100))

Cacao suikerwerk decoratie bevat cacaobestanddelen 28% minimum, melkbestanddelen 25% minimum.

Witte Chocolade (Ingrediënten: suiker, cacaooter, volle melkpoeder, emulgator: sojalecithine (E322), aroma(s): natuurlijk vanille aroma)

Witte chocolade bevat cacaobestanddelen 28% minimum, melkbestanddelen 25% minimum.

Lichte melkchocolade (Ingrediënten: suiker, cacaooter, volle melkpoeder, magere melkpoeder, cacaoassa, emulgator: sojalecithine (E322), aroma(s): natuurlijk vanille aroma)

Lichte melkchocolade bevat cacaobestanddelen 29% minimum, melkbestanddelen 26% minimum.

Allergenen

01	Gluten	Nee
02	Schaaldieren	Nee
03	Eieren	Nee
04	Vis	Nee
05	Aardnoten	Nee
06	Soja	Ja
07	Melk (Incl. lactose)	Ja
08	Noten	Nee
09	Selderij	Nee
10	Mosterd	Nee
11	Sesam	Nee
12	Sulfiet (> 10mg/kg)	Nee
13	Lupine	Nee
14	Weekdieren	Nee

Diverse informatie

Geschiktheid	Vegetariër	Nee
	Veganist	Nee

Duurzaamheid FTC

Bewaar en opslagadvies

Bij voorkeur bewaren tussen 12°C - 20°C. Vrij van sterke geuren.
Droge omgeving (max 65% relatieve vochtigheid).

Houdbaarheid

457 dagen vanaf productiedatum

Naspeurbaarheid

Lotcode: POxx-xxxxx

PO: Productie order

xx-xxxxx: 7 cijfers

Gemiddelde voedingswaarde per 100g

Energie:	2362 kJ
	564 kcal
Vetten:	35 g
waarvan verzadigd:	21 g
enkelvoudig onverzadigde vetten:	12 g
meervoudig onverzadigde vetten:	1,6 g
Koolhydraten:	53 g
waarvan suikers:	51 g
Voedingsvezels:	1,2 g
Eiwitten:	8,5 g
Zout:	0,28 g
Natrium:	112,0 mg

GMO Informatie

GMO-vrij	Ja
Irradiatie-vrij	Ja

Analytische gegevens - microbiologisch

	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>	<u>Ref. Methode</u>
Totaal kiemgetal:	5	2	1000/g	5000/g	ISO4833
Gisten:	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Schimmels:	5	2	10/g	50/g	ISO7954
Enterobacteriaceae:	5	2	10/g	100/g	ISO7402
Coliformen:	5	2	10/g	100/g	ISO4831
E. Coli:	5	0	0/g	0/g	ISO7251
Salmonella:	15	0	0/25g	0/25g	ISO6579

Share the Happiness     

PROUD BRAND **Belfine**® OF CHOCDECOR

FDA n°: 11373625642 | VAT n°: BE 0466.534.960 | RPR Dendermonde | IBAN: BE 21414213610103 | BIC: KREDBEBB | Sales terms: www.chocdecor.be
ChocDecor BV | Industriepark E17/3 | Spieveldstraat 29 | 9160 Lokeren | Belgium | T +32 9 340 51 00 | F +32 9 340 51 08 | info@chocdecor.be