



Datum laatste goedkeuring 6/07/2020

Datum afdruk 2/09/2020

### Ingrediëntendeclaratie

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

Melkchocolade (Ingrediënten: suiker, cacaooter, volle melkpoeder, magere melkpoeder, cacaoassa, emulgator: sojalecitine (E322), aroma(s): natuurlijk vanille aroma)

Melkchocolade bevat cacaobestanddelen 32% minimum, melkbestanddelen 27% minimum.

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

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

Pure chocolade (Ingrediënten: cacaoassa, suiker, cacaooter, emulgator: sojalecitine (E322), aroma(s): natuurlijk vanille aroma)  
Pure chocolade bevat cacaobestanddelen 55% 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	Ja
	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 100 g

<b>Energie:</b>	<b>2363 kJ</b>
	<b>564 kcal</b>
<b>Vetten:</b>	<b>35 g</b>
waarvan verzadigde vetzuren:	<b>21 g</b>
enkelvoudig onverzadigde vetten:	<b>12 g</b>
meervoudig onverzadigde vetten:	<b>1,6 g</b>
<b>Koolhydraten:</b>	<b>53 g</b>
waarvan suikers:	<b>51 g</b>
<b>Voedingsvezels:</b>	<b>1,0 g</b>
<b>Eiwitten:</b>	<b>8,5 g</b>
<b>Zout:</b>	<b>0,29 g</b>
<b>Natrium:</b>	<b>114,5 mg</b>

### 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     