
PRODUCTSPECIFICATIE



Deleeye Products NV
Avenue Nadine Pollet-Sengier 2
7700 Luingne (Moeskroen)
Belgium

Tel: 0032(0)56 852429
Fax: 0032(0)56 843689
e-mail: info@deleeye.com
www.deleeye.com

PRODUCTFOTO



I . IDENTIFICATIE ARTIKEL

Artikelnummer :	1G10921
Artikelnaam :	DE geb rect fond gan spec 3x10
Afmetingen artikel (l x b)(mm) :	105 x 30
Hoogte artikel (mm):	40
Nettogewicht per stuk (gram):	72
# hoeveelheden per doos:	10
# dozen per karton:	3
# kartons per laag :	11
# lagen per palet :	9
# kartons per europalet:	99
Afmetingen doos (l x b x h):	300x240x55
Afmetingen karton (l x b x h):	305x255x180

II. INGREDIENTEN

ROOMmengeling (Volle MELK, ROOM (40% VG) (30%), Plantaardige vetten en oliën (palm, kokos, palmpit), EIgeel, Verdikkingsmiddel: E415, Emulgator: E473), Suiker, Melkchocolade (Suiker, Cacaoboter, Volle MELKpoeder, Cacaomassa, Emulgator: E322 (SOJA), Aroma: vanille) (11%), Water, AMANDELEN, Feuilletine (TARWEmeel, Suiker, Plantaardig vet (zonnebloem, koolzaad) in wisselende verhoudingen, Watervrij MELKvet, LACTOSE, MELKeiwitten, Zout, moutextract (GERST), Rijsmiddel: E500ii, Emulgator: zonnebloemlecithine, Antioxidant: E306), Melkchocolade (Suiker, Cacaoboter, Volle MELKpoeder, Magere MELKpoeder, Cacaomassa, Emulgator: SOJA lecithine, Specerijen, Aroma: vanille), Caramelglazuur (Glucosestroop, Geconcentreerde en gezoete magere MELK, Water, Suiker, Plantaardig vet (palm) Gemodificeerd zetmeel, Emulgator: E471 -E322 (SOJA), Aroma, Zuurteregelaar: E331iii, Conserveermiddel: E202, Zout, Voedingszuur: E334) (6%), HAZELNOTENpraliné (HAZELNOTEN 50 %, Suiker, Emulgator: SOJAlécithine, Emulgator: E 476), Donkere chocolade (Suiker, Cacaomassa, Cacaoboter, Emulgator: E322 (SOJA), Aroma: vanille), Cacaoboter, Speculoos (TARWEbloem, Suiker, Plantaardige oliën en vetten (palm, koolzaad), Kandijstroop, Rijsmiddelen: E500ii, Zout, Kaneel), HAZELNOOTpraliné (HAZELNOTEN (50%), Suiker, Emulgator: E322 (SOJA)), EIgeel, BOTER, TARWEbloem (TARWEbloem, TARWEmoutbloem, Voedingszuur: E300, Enzymen) (1%), EIWIT Poeder (EIWIT Poeder, Stabilisator: E1505, Verdikkingsmiddel: (E415)), Glucosestroop (SULFIET), Karamel (Karamel (74%), Water, Suiker, Natuurlijk aroma, gemodificeerd maiszetmeel, Kleurstof: E150c, Conserveermiddel: E202), Zonnebloemolie, Gelatinepoeder, Conserveermiddel: E202.

III. VOEDINGSWAARDEN

Voedingswaarden : per 100 g/product

Totale voedingswaarde : 2115,11 kJ,

Energie : 721,58 kcal,

Vetten : 38,36 g,

Verzadigde vetzuren : 18,70 g,

Koolhydraten : 53,47 g,

Suikers : 45,19 g,

Vezels : 2,60 g,

Eiwitten : 8,95 g,

Natrium : 0,07 g,

Zout : 0,18 g.

IV. MICROBIOLOGISCHE WAARDEN (RICHTLIJN EG 2007/1441)

	<u>Criteria einde houdbaarheid</u>	<u>Methode</u>
Totaal kiemgetal :	500 000 kve/g	3M-01/01-09/89
Coagulase staphylococcen :	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 :

** -12 °C : 3 weken

*** - 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 (Richtlijnen EC 1169/2011)

Caffeïne : + ,

Vanilline : + ,

Soja : + ,

Melkeiwit : + ,

Cacao : + ,

Mais : + ,

Tarwe : + ,

Melk/Lactose : + ,

Rundsvlees : + ,

Zwavel dioxide en sulfieten (E220-E227) : + ,

Glutenbevattende granen : + ,

Noten : + ,

Eieren : + ,

Fructose : + ,

Saccharose : + ,

Mosterd : - ,

Sesamzaad : - ,

Vis : - ,

Lupine : - ,

Aardnoten : - ,

Varkensvlees : - ,

Weefdieren : - ,

Selderij : - ,

Schaaldieren : - ,

Alcohol : -

+ = 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)

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 : DELEYE PRODUCTS NV, Avenue Nadine Pollet-Sengier 2, B 7700 Luignne-Moeskroen
Autorisatienummer FAVV: AER/HAI/003476 - AER/HAI/012560
Certificaten : IFS FOOD, Autocontrolegids G026



Afgedrukt : 27/10/2014 13:21

Goedgekeurd door Quality Department

Deze specificatie, die u als informatie wordt verstrekt, is door Deleyme Products NV zo juist, nauwkeurig en volledig mogelijk opgesteld, uitgaande van onze kennis en ervaring op het moment van opstelling, afhankelijk van informatie van leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofs specificaties. Deleyme Products NV 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 Deleyme Products NV. Deze gegevens zijn uitsluitend geldig voor producten geproduceerd of verdeeld door Deleyme Products NV, verpakt in originele verpakking en/of vervoerd door transporteurs erkend door Deleyme Products NV. 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.