



Technische fiche

Datum: 09

15

/09/2014

↓↓ Bavarois rond passievruchten ↓↓

Référence fournisseur Referentie leverancier	Marque produit Merk product
BU3.0041	Elmina

1. Informations générales produit - Algemene productinformatie

Dénomination produit FRANCAIS Benaming product NEDERLANDS Name of the product ENGLISH	Bavarois rond passievruchten 800 ml
Description du produit Beschrijving van product	
Nom + adresse fournisseur - Naam + adres leverancier : Nom/Naam : Elmina bvba Adresse/Adres : Doornpark 102a CP+Ville/ PC Stad :9120 Beveren-waas Pays/Land : België	
Code EAN emballage distribution - omverpakking: Code EAN emballage consommateur - verbruikerseenheid:	
Pays d'origine produit - Land van oorsprong product : België	
N° intrastat (8 chiffres) - Intrastatnr. (8 cijfers) :	

Prix brut- Brutop prijs :	% remise – korting :	Prix facturation Fakturatieprij
Code monnaie - Muntcode EUR	Prix Ex-works – Ex-works prijs :	Unité facturation-Fakt.eenheid : stuk

(*) Vidange <input type="checkbox"/> oui/ja Leeggoed <input checked="" type="checkbox"/> non/neen Ecotaxes <input type="checkbox"/> oui/ja Ecobelast <input checked="" type="checkbox"/> non/neen Accises <input type="checkbox"/> oui/ja Accijnzen <input checked="" type="checkbox"/> non/neen FostPlus <input type="checkbox"/> oui/ja <input checked="" type="checkbox"/> non/neen ValorFrit <input type="checkbox"/> oui/ja <input checked="" type="checkbox"/> non/neen	Montant – bedrag:	Unité facturation-Fakt.eenheid :
---	-------------------	----------------------------------



Technische fiche

IEV	<input type="checkbox"/> oui/ja <input checked="" type="checkbox"/> non/neen		
-----	---	--	--

(*) Cocher la case correspondante / Kruisen aan het overeenkomstige vakje



Technische fiche

2. Données logistiques - Logistieke gegevens

Unité emballage Verpakkingseenheid	1 kartons = 6 stuks
---------------------------------------	---------------------

Unité commande Besteleenheid	
---------------------------------	--

Poids net - Nettogewicht : 6 x 400 gr (800ml)	Poids brut - Brutogewicht: 2800 g
---	-----------------------------------

Poids net égoutté - netto uitgelekt gewicht :

Dimensions unité emballage de distribution: Afmetingen van de omverpakking:	(L x H x B) :
Dimensions unité emballage consommateur: Afmetingen van de verbruikerseenheid:	(L x H x I) :
	(L x H x B) :
	(L x H x I) :

Nombre cartons par palette Aantal kartons per palet	
Nombre cartons par couche Aantal kartons per laag	
Nombre couches par palette Aantal lagen per palet	

Délai de livraison : Leveringstijd :	<input type="checkbox"/> Stock <input type="checkbox"/> J-2 / D-2 <input checked="" type="checkbox"/> J-3 / D-3 <input type="checkbox"/> J-14
---	--

Pour ultra-frais - Voor ultra-vers :

Poids – Gewicht :		
Type d'emballage – Verpakking soort		
<input type="checkbox"/> Sous-vide / Vacuüm <input type="checkbox"/> Sous atmosphère / Onder atmosfeer <input type="checkbox"/> Vrac / Bulk		



Technische fiche

3. Spécifications du produit – Specificaties van produkt

Aspect général – Algemeen aspect

- ⇒ Couleur/Kleur : licht geel
- ⇒ Goût/Smaak : passievruchten
- ⇒ Texture/Opbouw : mousse
- ⇒ Odeur/Geur : passievruchten
- ⇒ Autres/Andere : _____

Composition physico-chimique – Physico-chemische samenstelling

<i>Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit / Voedingswaarden voor 100g van produkt</i>		
Energie	1020 KJ	244 Kcal
Protéines - Eiwitten(g)	3,2	
Lipides - Vet (g)	16,9	
Glucides - Koolhydraten(g)	16,4	
Fibres - Vezels (g)	0.12	
Sodium - Natrium (g)	0.015	

Ingrédients & Additifs – Ingrediënten & Additieven

<p>Liste des ingrédients par ordre décroissant</p> <p>Lijst van ingrediënten in dalende volgorde</p>	<p>Mousse: water, vruchten pulp (passievruchten) 24,76%, suiker 20,11%, eiwit 9,9 plantaardig vet (kokosvet), plantaardige olie (palmolie, palmpitolie), volle melkpoeder, gelatine, bewaarmiddel E202</p> <p>Spiegel: water, suiker, glucose, geleermiddel: E440, voedingszuur: E330, bewaarmiddel E202</p> <p>Biscuit: suiker, tarwebloem, tarwezetmeel, weipoeder, (melkeiwit), emulgatoren: E471, E472b, E477, E481, glucose, antiklontermiddel: E341, rijsmiddel: E450, E500, stabilisator: E450iii, emulgatoren: E322, E472, moutbloem, aroma: vanilline, anti-oxidantia: E300, amylase</p>
--	---

4. Conseils d'utilisation et de préparation - Tips/raad voor gebruik en bereidingen

<p>Conseils d'utilisation</p> <p>Tips voor gebruik</p>	
--	--



Technische fiche

Conseils de préparation Tips voor bereidingen	
Rendement du produit Opbrengst van product	
Le 'plus' du produit De 'meerwaarde' van het product	



Technische fiche

5. Sécurité Alimentaire - Voedingsveiligheid

Allergènes – Allergenen (Directive/Richtlijn 2003/89/CE)

*Contient Inhoudt	Type d'allergène	Soort van allergeen
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Melk en produkten op basis van melk (inclusief lactose)
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs et produits à base d'œufs	Eieren en produkten op basis van eieren
<input type="checkbox"/>	Soja et produits à base de Soja	Soja en produkten op basis van soja
<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre,...) et produits à base de céréales	Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt,...) en produkten op basis van glutenbevattende granen
<input type="checkbox"/>	Poissons et produits à base de poissons	Vis en produkten op basis van vis
<input type="checkbox"/>	Crustacés et produits à base de crustacés	Schaaldieren en produkten op basis van schaaldieren
<input type="checkbox"/>	Fruits à coques (amandes, noix, noisettes, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, ...) et produits à base de fruits à coques	Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten) en producten op basis van schaalvruchten
<input type="checkbox"/>	Arachides et produits à base d'arachides	Aardnoten en produkten op basis van aardnoten
<input type="checkbox"/>	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10mg/litres exprimées en SO ₂	Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l utigedrukt als SO ₂
<input type="checkbox"/>	Céleri et produits à base de céleri	Selderij en produkten op basis van selderij
<input type="checkbox"/>	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Sesamzaad en produkten op basis van sesamzaad
<input type="checkbox"/>	Moutarde et produits à base de moutarde	Mosterd en produkten op basis van mosterd
<input type="checkbox"/>	Lupin	Lupine
<input type="checkbox"/>	Mollusca	Weekdieren

(*) Cocher la case correspondante – Kruisen aan het overeenkomstige vakje

Présence d'OGM – GMO aanwezigheid (Règlement/verordening 1830/2003/CE)

Le produit ou un des ingrédients contient-il du matériel génétiquement modifié ? Bevat het product of een van de ingrediënten genetisch gewijzigde grondstoffen ?	<input type="checkbox"/> Oui / Ja <input checked="" type="checkbox"/> Non / Nee
Si oui, lesquels ? Zoja, welke ?	
Le produit ou un ses ingrédients / additifs est-il produit au départ d'organismes génétiquement modifiés ? Wordt het product of een van zijn ingrediënten/additieven met genetisch gewijzigde organismen geproduceerd ?	<input type="checkbox"/> Oui / Ja <input checked="" type="checkbox"/> Non / Nee
Si oui, lesquels ? Zoja, welke ?	



Technische fiche

Caractéristiques microbiologiques – Microbiologische karakteristieken

Paramètres - Parameters		Maximum
Flore aérobie totale à 30°C	Aérobe kiemen bij 30°C	100000
Coliformes	Coliformen	100
Entérobactéries	Enterobacteriaceae	1000
Salmonelle	Salmonella	0
Listéria monocytogène	Listeria monocytogenes	0
Levure	Gisten	100
Moisissure	Schimmels	100

6. Utilisation & Conservation – Gebruik & Houdbaarheid

Date limite de consommation - Houdbaarheidsdatum

Min. : 12 maanden

Max.: 15 maanden 6 dagen

Conditions de stockage – Opslag condities

Température – Temperatuur	Surgelé / Diepvries(-18°C)	<input checked="" type="checkbox"/>
	Réfrigéré / Vers (0 à 4°C)	<input type="checkbox"/>
	Ambiante / Droog	<input type="checkbox"/>
	Ultra-frais / Ultra-vers	_____
	Ontdooid product	<input type="checkbox"/>

Délai d'utilisation après décongélation – Gebruiktijd na ontdooiing

Pour un emballage fermé
Voor een gesloten verpakking

4 dagen

7. Verantwoordelijke

Dirk Ongenaert
Zaakvoerder
0497 50 80 61