



Technische fiche

19 november 2014

↓↓ Cups Chocomousse 12 x 150 ml ↓↓

Référence fournisseur Referentie leverancier	Marque produit Merk product
GRCUPS.001	Elmina

1. Informations générales produit - Algemene productinformatie

Dénomination produit FRANCAIS Benaming product NEDERLANDS Name of the product ENGLISH	Mousse au chocolat 12 x 150 ml Cups Chocolademousse 12 x 150 ml Chocolate mousse 12 x 150 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 ☐ oui/ja Leeggoed ☒ non/neen Ecotaxes ☐ oui/ja Ecobelast ☒ non/neen Accises ☐ oui/ja Accijnzen ☒ non/neen FostPlus ☐ oui/ja ☒ non/neen ValorFrit ☐ oui/ja ☒ non/neen IEV ☐ oui/ja ☒ non/neen	Montant – bedrag:	Unité facturation-Fakt.eenheid :
--	-------------------	----------------------------------

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



Technische fiche

2. Données logistiques - Logistieke gegevens

Unité emballage Verpakkingseenheid	1 x 12 st
---------------------------------------	-----------

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

Poids net - Nettogewicht : 12 x 115 g	Poids brut - Brutogewicht: 1780 g
Poids net égoutté - netto uitgelekt gewicht :	
Dimensions unité emballage de distribution: Afmetingen van de omverpakking:	(L x H x B) : (L x H x l) : 39 x 29 x 8.5 Cm
Dimensions unité emballage consommateur: Afmetingen van de verbruikerseenheid:	(L x H x B) : (L x H x l) : 39 x 29 x 8.5 Cm

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 : Leveringtijd :	☐ Stock ☐ J-2 / D-2 ☐ J-3 / D-3 ☒ J-14
--	--

Pour ultra-frais - Voor ultra-vers :

Poids – Gewicht :		
Type d'emballage – Verpakking soort		
☐ Sous-vide / Vacuüm ☐ Sous atmosphère / Onder atmosfeer ☐ Vrac / Bulk		



Technische fiche

3. Spécifications du produit – Specificaties van produkt

Aspect général – Algemeen aspect

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

Composition physico-chimique – Physico-chemische samenstelling

<i>Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit / Voedingswaarden voor 100g van produkt</i>		
Energie	1570 KJ	376,2 Kcal
Protéines - Eiwitten(g)	4,84	
Lipides - Vet (g)	27,5	
Glucides - Koolhydraten(g)	27.25	
Fibres - Vezels (g)	0.22	
Sodium - Natrium (g)	0.02	

Ingrédients & Additifs – Ingrediënten & Additieven

Liste des ingrédients par ordre décroissant	Lait, chocolat fondant (pate de cacao, sucre, dextrose, beurre de cacao, lécithine de soja ; arôme de vanille) 20 % , œufs, sucre, graisses végétal (graisse de coco), huie végétal (huile de palm, huile de palmiste), conservateur : E202
Lijst van ingrediënten in dalende volgorde	Melk, fondant chocolade (cacaomassa, suiker, cacaoboter, sojalycithine, vanillearoma) 20 %, eieren, suiker, plantaardig vet (kokosvet), plantaardige olie (palmolie, palmpitolie), bewaarmiddel: E202

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

Conseils d'utilisation Tips voor gebruik	Décongeler 120 minutes au réfrigérateur 120 minuten ontdooien in de koelkast
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
☒	Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Melk en produkten op basis van melk (inclusief lactose)
☒	Œufs et produits à base d'œufs	Eieren en produkten op basis van eieren
☒	Soja et produits à base de Soja	Soja en produkten op basis van soja
☐	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
☐	Poissons et produits à base de poissons	Vis en produkten op basis van vis
☐	Crustacés et produits à base de crustacés	Schaaldieren en produkten op basis van schaaldieren
☐	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
☐	Arachides et produits à base d'arachides	Aardnoten en produkten op basis van aardnoten
☐	Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10mg/litres exprimées en SO ₂	Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l utigedrukt als SO ₂
☐	Céleri et produits à base de céleri	Selderij en produkten op basis van selderij
☐	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Sesamzaad en produkten op basis van sesamzaad
☐	Moutarde et produits à base de moutarde	Mosterd en produkten op basis van mosterd

(*) 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 ?	☐ Oui / Ja ☒ 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 ?	☐ Oui / Ja ☒ Non / Nee
Si oui, lesquels ? Zoja, welke ?	



Technische fiche

Caractéristiques microbiologiques – Microbiologische karakteristieken

Paramètres - Parameters	Doel (kve/g)	Tolerantie (kve/g)	TGT-THT
Aërobe kiemen bij 30°C	100 000	1 000 000	
Enterobacteriaceae	100	10 000	
Bacillus cereus	1 000	10 000	10 000
E.coli	20	100	
coag-pos.-Staphylococci	10	1 000	
Melkzuurbacteriën			50 000 000
Pseudomonas			5 000 000
Salmonella	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Campylobacter	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	100	100

6. Utilisation & Conservation – Gebruik & Houdbaarheid

Date limite de consommation - Houdbaarheidsdatum

Min. : 12 maand

Max.: 15 maand

Conditions de stockage – Opslag condities

Température – Temperatuur	Surgelé / Diepvries(-18°C)	☒
	Réfrigéré / Vers (0 à 4°C)	☐
	Ambiante / Droog	☐
	Ultra-frais / Ultra-vers	_____

Délai d'utilisation - Gebruiktijd

Pour un emballage fermé Voor een gesloten verpakking	7 dagen na ontdooiing
Pour un emballage ouvert Voor een open verpakking	

7. Verantwoordelijke

Dirk Ongenaert
Zaakvoerder
0497 50 80 61