



Technische fiche

↓↓ Cups Kwarkmousse tropical 12 x 150 ml ↓↓

| | |
|---|--------------------------------|
| Référence fournisseur Referentie leverancier | Marque produit Merk product |
| | Elmina |

1. Informations générales produit - Algemene productinformatie

| | |
|---|---|
| Dénomination produit FRANCAIS Benaming product NEDERLANDS Name of the product ENGLISH | Mousse au fromage blanc tropical 12 x 150 ml Cups kwarkmousse tropical 12 x 150 ml Quarkmousse tropical 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 Fakturatieprijs |
| | | |
| 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 IEV <input type="checkbox"/> oui/ja <input checked="" type="checkbox"/> 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 | Per pallet |
|---------------------------------|------------|

| | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| Poids net - Nettogewicht : 12 x 100 g | Poids brut - Brutogewicht: 1720g |
|---------------------------------------|----------------------------------|

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 | 120 |
| Nombre cartons par couche Aantal kartons per laag | 6 |
| Nombre couches par palette Aantal lagen per palet | 20 |

| | |
|---|--|
| Délai de livraison : Leveringstijd : | <input type="checkbox"/> Stock <input type="checkbox"/> J-2 / D-2 <input type="checkbox"/> J-3 / D-3 <input checked="" 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 : wit
- ⇒ Goût/Smaak : kaas
- ⇒ exture/Opbouw : mousse
- ⇒ Odeur/Geur : kaas
- ⇒ Autres/Andere : _____

Composition physico-chimique – Physico-chemische samenstelling

| <i>Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit / Voedingswaarden voor 100g van produkt</i> | |
|--|--|
| Energie | |
| Protéines - Eiwitten(g) | |
| Lipides - Vet (g) | |
| Glucides - Koolhydraten(g) | |
| Fibres - Vezels (g) | |
| Sodium - Natrium (g) | |

Ingrédients & Additifs – Ingrediënten & Additieven

| | |
|--|---|
| <p>Liste des ingrédients par ordre décroissant</p> <p>Lijst van ingrediënten in dalende volgorde</p> | <p>Lait, fromage blanc (0% grasse)(20%), œufs, sucre, graisse végétal, beurre, gelatine, conservateur : E202, biscuit (farine, œufs, sucre, glucose, fructose, sel, arôme), mélange de fruits (ananas, pomme, mangue, papaye, melon)</p> <p>Melk, kwark (0% vet) (20%), eieren, suiker, plantaardige vetten, boter, gelatine, biscuit (bloem, eieren, suiker, glucose, fructose, zout, aroma), vruchtenmengeling (23%) (ananas, meloen, appel, mango, papaya)</p> |
|--|---|

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

| | |
|--|--|
| <p>Conseils d'utilisation</p> <p>Tips voor gebruik</p> | <p>Décongeler 120 minutes au réfrigérateur</p> <p>120 minuten ontdooien in de koelkast</p> |
| <p>Conseils de préparation</p> <p>Tips voor bereidingen</p> | |
| <p>Rendement du produit</p> <p>Opbrengst van product</p> | |
| <p>Le 'plus' du produit</p> <p>De 'meerwaarde' van het product</p> | |



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 checked="" 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 | 1000 |
| Coliformes | Coliformen | 10 |
| Entérobactéries | Enterobacteriaceae | 10 |
| Salmonelle | Salmonella | 0 |
| Listéria monocytogène | Listeria monocytogenes | 0 |
| Levure | Gisten | 50 |
| Moisissure | Schimmels | 50 |

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) | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Réfrigéré / Vers (0 à 4°C) | <input type="checkbox"/> |
| | Ambiante / Droog | <input type="checkbox"/> |
| | Ultra-frais / Ultra-vers | _____ |

Délai d'utilisation - Gebruiktijd

| | |
|---|-----------------------|
| Pour un emballage fermé Voor een gesloten verpakking | 2 dagen na ontdooiing |
| Pour un emballage ouvert Voor een open verpakking | |

7. Verantwoordelijke

Dirk Ongenaert
Zaakvoerder
0497 50 80 61