

	1.1.3 Eindproduct Informatie - Specificaties Technische fiche	Versie 1 Doc 1.1.3.3 pag 1
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------	----------------------------------

Datum : 01/01/2015			
Productnaam : Ned : Chocolade Tradition			
Producent :	Verdonck & Seru	Albert 1 Laan 62	8630 Veurne
	Tel. 0498/22 69 95	e-mail : info@verdonck.eu	
Samenstelling : Volle hoefemelk, suiker, boter (melk), dextrose, cacao(20/22%), glucose, gerehydrateerde geëvaporeerde magere en volle melk, weipoeder, emulgatoren en stabilisatoren (0,5% : mono- & diglyceriden van vetzuren, johannesbroodpitmeel, natriumalgiinaat, guarpitmeel, carrageen).			
Verpakking : Primair : polipropyleen kistje Secundaire verpakking : overkarton Palletstapeling			
Transport : Minimum - 18°C (-20°C aanbevolen)			
THT : 30 maanden na productiedag			
Bewaarcondities : In diepvries op minstens -20°C			
Voorschriften bij ontvangst : Onmiddellijk in diepvries (min. - 20°C) opslaan			
Volume : 5 L Netto Gewicht : 2,5 Kg			
Gebruik : Menselijke consumptie			
Allergenen informatie : Het product bevat melk, is glutenvrij en geproduceerd in een bedrijf waar noten verwerkt worden.			
GGO informatie : Dit product is vrij van genetisch gemanipuleerde organismen			
Ioniserende stralen : Het product is niet behandeld met ioniserende stralen			

Specificaties			
Bacteriologische kenmerken	m : doel of streefwaarde	M (grenswaarde of tolerantie)	THT (waarde op vervalddag)
Totaal Kiem	1.000/g	500.000/g	500.000/g
Enterobacteriaceae	10 /g	100/g	100/g
Staphylococcus aureus	10 /g	100/g	100/g
Salmonella	afwezig in 25g	afwezig in 25g	afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	afwezig in 25g	100/g
streefwaarde : interne streefwaarde			
m : het staal is aanvaardbaar indien het resultaat kleiner of gelijk is aan deze waarde			
M : drempelwaarde voor de aanvaardbaarheid, voor geen enkel staal mag het resultaat deze waarde overschrijden.			

Fysisch-chemische rekenkundige kenmerken : uitgedrukt in % per 100g product			
Vocht :	59,18 %	DS : 40,34 %	
Eiwitten :	3,932 %	waarvan melkeiwit : 3,415 %	
Melkvet :	8,102 %	Plantaardig vet : 0,589 %	Tot : 8,691 %
Koolhydraten :	25,73 %	waarvan suikers : 25,46 %	waarvan lactose : 5,3 %
Vezels :	0,976 %		
Mineralen :	1,017 %	waarvan natrium : 0,06 %	
Energie :	197,9 kcal/100gr	828 kJ/100gr	

Organoleptische kenmerken
Uitzicht : Bevroren mengsel
Geur : Chocolade
Kleur : Chocoladebruin
Smaak : Chocolade

Goedgekeurd en vrijgegeven door : **Luc Verdonck, Kwaliteitsverantwoordelijke**