

Algemene productinformatie		
Artikel	Cranberry rotsen wit	
Artikelnummer		
Productomschrijving	Rotsen van witte chocolade met cranberry	

Ingrediënten	percentage	land van herkomst
Cranberries	34.0 %	U.S.A.
Witte chocolade	66.0 %	België
Ingrediënten samenstelling		
Cranberries	Cranberry	
Witte chocolade	suiker 46,5%; cacaoboter 29,5%; volle melkpoeder 23,5%; emulgator: lecithinen (soja) 1%; natuurlijk vanille aroma 1%	

Verpakking	Doos 3.5 kg met plastic verpakkingszak
Houdbaarheid van het product	Tenminste houdbaar tot 12 maanden na levering

Voedingswaarden			
Energie	493.84	kJ.	
	2071.84	gr.	
Totaal vet	24.336	gr.	
Waarvan verzadigd	14.422	gr.	
Waarvan onverzadigd	0.264	gr.	
Koolhydraten	40.346	gr.	
Waarvan suikers	61.4	gr.	
Zetmeel	0.0	gr.	
Eiwitten	4.572	gr.	
Zout	0.142	gr.	
Vocht	2.04	%	

Microbiologische gegevens			
Totaal kiemgetal	1.000.000	cfu/g	
Gisten en Schimmels	100.000	cfu/g	
E. Coli	100	cfu/g	
Salmonella spp.	afwezig	cfu/25g	
Listeria monocytogenes	afwezig	cfu/0.01g	

Normen mycotoxines, sulfiet			
Norm aflatoxine B1	onbekend	µg	
Norm aflatoxine B1, B2, G1, G2	onbekend	µg	
Ochtratoxine A	onbekend	ppb (µg/kg)	

Allergenen					
M: Recept met, K: kan bevatten, Z: recept zonder, O: onbekend					
1.1 Tarwe	Z	5.0 Aardnoten	K	8.8 Macadamianoten	K
1.2 Rogge	Z	6.0 Soja	M	8.9 Noten	K
1.3 Gerst	Z	7.0 Melk	M	9.0 Selderij	Z
1.4 Haver	Z	8.1 Amandelen	K	10.0 Mosterd	Z
1.5 Spelt	Z	8.2 Hazelnoten	K	11.0 Sesam	K
1.6 Kamut	Z	8.3 Walnoten	K	12.0 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 t/m E22)	K
1.7 Gluten	Z	8.4 Cashewnoten	K		
2.0 Schaaldieren	Z	8.5 Pecannoten	K		
3.0 Eieren	Z	8.6 Paranoten	K	13.0 Lupine	Z
4.0 Vis	Z	8.7 Pistachenoten	K	14.0 Weekdieren	Z

Deze specificatie is door ons zo nauwkeurig mogelijk opgesteld, uitgaande van onze kennis en ervaring op het moment van opstellen. De geleverde informatie is echter louter indicatief en wij kunnen geen garantie geven voor de juistheid ervan. Specificatie is onder voorbehoud van wijzigingen en typefouten. Verstuurde specificaties worden door ons niet beheerd en niet gewijzigd bij productaanpassingen.