

<i>Netheline b.v.b.a.</i> <i>Atealaan, 28</i> <i>B-2270 Herenthout</i> <i>014 / 22 44 29</i> <i>014 / 22 48 29</i>	HACCP-HANDBOEK	code	PLA5-1.HHB
	BESCHRIJVING VAN AFGEWERKTE PRODUCTEN	datum	30/03/15
		versie	7
	productnaam :	Cerisettes	pagina
artikelnummer :			

redactie (naam & paraaf)	validatie (naam & paraaf)
--------------------------	---------------------------

beschrijving : alcoholhoudende kersenpraline met pit en steel

samenstelling :

suiker 31,5 %, kersen 31,5 %, donkere chocolade (minstens 52 % cacaobestanddelen) 25,2 % (suiker 10,8 %, cacaomassa 10,0 %, cacaoboter 4,4 %), hagelslag 6,3 % (suiker 3,4 %, cacaomassa 2,8 %, watervrij MELKvet, vet gereduceerde cacaopoeder, volle MELKpoeder, natuurlijk aroma : vanille), alcohol 4,2 %, aroma 1,3 % (natuur identisch), steel (polypropyleen)

behandeling : fonderen, enroberen, bottomeren (hagelslag) & verpakken

verpakking & etikettering : blister in kartonnen doos

instructies voor bewaring :

koel, droog (en donker)

THT = productiedatum + min. 6 maanden (max. 8 maanden)

instructies voor gebruik :

klaar voor consumptie

opgelet : bevat pit & steel

opgelet : bevat 4,2 % alcohol

Netheline b.v.b.a. Atealaan, 28 B-2270 Herenthout 014 / 22 44 29 014 / 22 48 29	HACCP-HANDBOEK	code	PLA5-11.HHB
	BESCHRIJVING VAN AFGEWERKTE PRODUCTEN	datum	30/03/15
	productnaam : Cerisettes	versie	7
	artikelnummer :	pagina	2 / 3

nutritionele karakteristieken	gemiddelde waarde
energie (kcal of kj / 100 g)	1 624 of 387
vocht (g / 100 g)	27,4
eiwit (g / 100 g)	2,9
vet (g / 100 g)	14,0
verzadigde vetzuren (g / 100 g)	8,4
koolhydraten (g / 100 g)	55,0
suiikers (g / 100 g)	49,1
voedingsvezels (g / 100 g)	< 0,5
alcohol (g / 100 g)	4,2
zout (g / 100 g)	0,0034

microbiologische karakteristieken	criterium
aëroob kiemgetal (kve / g)	5 000
schimmels (kve / g)	1 000
gisten (kve / g)	1 000
<i>Enterobacteriaceae</i> 30 °C (kve / g)	< 10
<i>Escherichia coli</i> (kve / g)	< 10
<i>Salmonella</i> (in 25 g)	afwezig
<i>Staphylococcus aureus</i> (kve / g)	< 10
<i>Clostridium perfringens</i> (kve / g)	< 10

karakteristieken	criterium
product vreemde voorwerpen	afwezig
product vreemde chemicaliën : pesticiden	afwezig < max. toegelaten residus

allergenen	aanwezig
Glutenhoudende granen ¹	-
Schaal- en schelpdieren	-
Eieren	-
Vis	-
Aardnoten (inclusief aardnotenolie)	-
Soja (inclusief soja-eiwit en soja-olie)	S (donkere chocolade)
Melk (inclusief melkeiwit en lactose)	+ (donkere chocolade, hagelslag)
Schaalvruchten ²	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesamzaad (inclusief sesamololie)	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E228) (meer dan 10mg/kg of 10mg/liter uitgedrukt als SO ₂)	-

<i>Netheline b.v.b.a.</i> Atealaan, 28 B-2270 Herenthout 014 / 22 44 29 014 / 22 48 29	HACCP-HANDBOEK	code	PLA5-11.HHB
	BESCHRIJVING VAN AFGEWERKTE PRODUCTEN	datum	30/03/15
	productnaam : Cerisettes	versie	7
	artikelnummer :	pagina	3 / 3

andere allergenen	aanwezig
Rund	-
Varken	-
Kip en kalkoen	-
Maïs	-
Cacao	+ (donkere chocolade, hagelslag)
Gist	-
Peulvruchten	-
Kaneel	-
Vanilline / vanilline	+ (donkere chocolade, hagelslag)
Koriander	-
Schermbloemigen (Umbelliferae) ³	-
Glutamaten (E620 t/m E625)	-
Guanylaten & inosinaten (E626 t/m 633)	-
Benzoaten en p-hydroxy-benzoaten (E210 t/m E219)	-
Azo-kleurstoffen (E102, E110, E122, E123, E124, 128, 129, 151, 154, 155)	-
Tartrazine (E102)	-
Aspartaam (E951)	-
Cyclamaten (E952)	-
Saccharine & zouten (E954)	-
Gallaten (E310 tot E312)	-
BHA of BHT (E320 en E321)	-
Fructose	+ (fondantsuiker, donkere chocolade, hagelslag)
Saccharose	+ (fondantsuiker, donkere chocolade, hagelslag)

s = Sporen omwille van mogelijke, maar ongewilde kruisbesmetting

N.B. = Niet Beschikbaar

¹ = tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut

² = amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten

³ = o.m. anijs, dille, karwij, kervel, koriander, lavas, mirre, komijn, peterselie, selder, venkel, wortelen

ioniserende straling :

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen werden aan bestraling.

GMO :

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de betreffende EU-reglementeringen.