

## Dômes Chocolate

### PRODUCT INFORMATIE

Artikelnummer 54027

**Verkoopsomschrijving** Diepgevroren dessert, dôme, klaar voor consumptie, chocolademousse gevuld met krokante praliné op een muffinbiscuit met cacao, bedekt met chocoladeglazuur, afgewerkt met donkere chocolade druppels.



### Ingrediëntenlijst

room (MELK), fondant chocolade (12,5%) (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator (lecithinen (SOJA))), water, chocolade (7,5%) (cacaomassa, suiker, cacaoboter, natuurlijk vanille-aroma), glucosestroop, suiker, MELKchocolade (4,5%) (suiker, cacaoboter, volle MELKpoeder, cacaomassa, emulgator (lecithinen (SOJA)), natuurlijk vanille-aroma), bloem (TARWE, TARWEmout), koolzaadolie, dextrose, EI, volle MELKpoeder, HAZELNOTEN, invertsuiker, gecondenseerde magere MELK met suiker, invertsuikerstroop, magere cacaopoeder, cacaomassa, zetmeel (zetmeel, zetmeel (TARWE)), emulgator (lecithinen (SOJA), lecithinen), rundsgelatine, zonnebloemolie, rijsmiddel (E450, E500), cacaoboter, magere MELKpoeder, zout, chicorei extract, stabilisator (carrageen), natuurlijk vanille-aroma, geleermiddel (pectinen), zuurteregelaar (calciumchloride, E331iii), voedingszuur (citroenzuur), natuurlijk aroma.

Kan bevatten: Amandelen, Pistachenoten.

### Algemene informatie

Goederencode 19059070  
FKB code B438

### Product afmetingen

Gewicht (g) 80  
Diameter (cm) 7.5  
Hoogte (mm) 40

### Dieetinformatie en duurzaamheid

Veganistisch Nee  
Vegetarisch Nee  
duurzame cacao RA MB  
Eieren - productiemethode Scharreleieren

### Additieven

E322 - lecithinen (SOJA)  
E407 - carrageen  
E500 - natriumcarbonaten  
E450 - difosfaten  
E440 - pectinen  
E330 - citroenzuur  
E331iii - trinatriumcitraat  
E509 - calciumchloride  
E322 - lecithinen

## Microbiologische informatie

Vermoedelijk Bacillus cereus: < 100/g  
 Escherichia coli: < 10/g  
 Listeria monocytogenes: < 100/g  
 Schimmels: < 1000/g  
 Salmonella spp.: Afwezig in 25g  
 Staphylococcus aureus: < 100/g  
 Totaal aerob mesofiel kiemgetal: < 100000/g  
 Gisten: < 1000/g

## Nutritionele informatie

Parameter	per 100 g	RI (1)	per portie *	RI (2)
energie	1608 kJ		1286 kJ	15
energie	386 kcal		309 kcal	15
vetten waarvan:	25 g		20 g	29
- verzadigde vetzuren	13 g		10 g	50
koolhydraten waarvan:	35 g		28 g	11
- suikers	28 g		22 g	24
vezels	2,8 g		2,2 g	
eiwitten	4,5 g		3,6 g	7
zout	0,13 g		0,1 g	2

\* 1 portie = 80 g

## Allergenen informatie

Glutenbevattende granen en producten op basis daarvan *	Ja
Schaaldieren en producten op basis daarvan	Nee
Eieren en producten op basis daarvan	Ja
Vis en producten op basis daarvan	Nee
Aardnoten en producten op basis daarvan	Nee
Soja en producten op basis daarvan	Ja
Melk en producten op basis daarvan	Ja
Noten en producten op basis daarvan *	Ja
Selderij en producten op basis daarvan	Nee
Mosterd en producten op basis daarvan	Nee
Sesamzaad en producten op basis daarvan	Nee
Zwavel dioxide en sulfieten (>10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt in SO <sub>2</sub> )	Nee
Lupine en producten op basis daarvan	Nee
Weekdieren en producten op basis daarvan	Nee

Kan bevatten: Amandelen, Pistachenoten.

(\*) Voor nootsoorten en glutenbevattende graansoorten, zie ingrediëntenlijst.

## VERPAKKINGSINFORMATIE

### Verpakkingen - foto's



### Verpakking details

<b>Binnen verpakking</b>	Undercake (Papier en karton (Meerderheid)/plastic_C/PAP 81) Tray (Plastic_PET 1)
<b>Buiten verpakking</b>	Vouwdoos (Golfkarton_PAP 20) Label (Papier_PAP 22)
<b>EDU (Vouwdoos)</b>	
Stuks per EDU	12
GTIN	5413476306609
netto gewicht	0,96 kg
lengte x breedte x hoogte (m)	0,388 x 0,304 x 0,078
<b>Verkoopseenheid</b>	
GTIN	5413476306593
netto gewicht	0,080 kg

### Palletisatie

<b>GTIN</b>	5413476309419
<b>Pallettype</b>	Euro pallet
<b>Aantal EDU / laag</b>	8
<b>Aantal laag / pallet</b>	23
<b>Aantal EDU / pallet</b>	184
<b>Totaal netto gewicht pallet</b>	177 kg
<b>Totaal bruto gewicht pallet</b>	268 kg
<b>lengte x breedte x hoogte (m)</b>	1,200 x 0,800 x 1,939
<b>Palletisatie</b>	Pallet (Hout_FOR 50) Stretchfolie (Plastic_LDPE 4) Label (Papier_PAP 22)

## BEHANDELINGSINFORMATIE

### Opslagcondities

Houdbaarheid na ontdooien <7°C (dagen)	2
Houdbaarheid na productie	12 (maanden)
Opslagcondities	max. -18°C

### Gebruiksaanwijzing

Gedurende 3 à 4 uur in de koelkast laten ontdooien en koel serveren. ONTDOOIDE PRODUCTEN NOOIT HERINVRIEZEN.

## ALGEMENE INFORMATIE

### GGO Beleid

De groep Vandemoortele houdt zich aan de Europese verordening EC/2003/1829 en EC/2003/1830 betreffende GGO's.

### Contaminanten

De groep Vandemoortele houdt zich aan de Europese wetgeving betreffende contaminanten, geldig op moment van uitgifte van dit document.

### Disclaimer

De data zijn correct, volgens de gegevens waarover wij beschikken op moment van uitgifte van dit document.

Alle vermelde waarden in dit document zijn gemiddelde waarden, gebaseerd op berekeningen.

De fotos zijn enkel indicatief en lichte afwijkingen tov de realiteit zijn mogelijk.

De gebruiksaanwijzing is enkel ter informatie weergegeven. Vandemoortele kan niet aansprakelijk gesteld worden voor een verkeerde gebruiksaanwijzing gezien dit buiten ons controlegebied valt.

### Afkortingen

(1) Dagelijkse referentie-innames Vitamines

(2) Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)