



PRODUCTOMSCHRIJVING

Verse dubbele room ideaal voor patisserie 43% vet.
Hoge pasteurisatie met een richtwaarde van 115°C gedurende 5s

INGREDIËNTEN

Room 43% vet, stabilisator: carrageen.
Hoog gepasteuriseerd.

GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE per 100 g

energie (kJ)	1700
energie (kcal)	414
vetten	43 g
waarvan verzadigde vetzuren	28 g
koolhydraten	3,4 g
waarvan suikers	2,9 g
eiwitten	1,8 g
zout	0,2 g

ALLERGENEN

- + Lactose
- + Melk en producten op basis van melk

FYSICOCHEMIE

	Min. richtwaarde	Max. richtwaarde
pH	6,5	6,9

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAPPEN

smaak	vrij van vreemde invloeden
geur	vrij van vreemde invloeden
visueel aspect	vrij van vreemde invloeden

BACTERIOLOGIE

	Enterobacteriaceae	op prod. Datum	10/ml (a)
		op TGT	10/ml
	Listeria monocytogenes	op prod. Datum	afwezig/ 25g (b)
		op TGT	afwezig/ 25g

a) n=5,c=0,m=M=10/ml

b) n=5,c=0,m=M=afwezig in 25 g

BEWARING

Bewaring	max 7°C
Houdbaarheid (TGT)	Productiedatum + 28 dagen
Houdbaarheid na opening	11 dagen

GGO-VERKLARING

GGO-verklaring	Product is niet onderhevig aan de GGO-labelling zoals beschreven in EU-wetgeving EU1829/2003 en EU1830/2003
----------------	---

VERPAKKING & ETIKETTERING

	Eenheid	Karton
Lengte (cm)	7	30,3
Breedte (cm)	7	22,5
Hoogte (cm)	23,7	24
Diameter (cm)		-
Nettogewicht (kg) (Kg)	1	12
Brutogewicht (kg) (Kg)	1,032	12,553
Barcode	5410891001119	
Intrastat	04015031	-

PALLETTISATIE

aantal stuks per karton	12	Soort pallet	EURO
aantal kartons per laag	13	Gewicht pallet	23
aantal stuks per pallet	780	Type verpakking	
aantal lagen per pallet	5		