### 078-P-CRE60 - Reep pure chocolade met 'Boomsma berenburglikeur'vulling 45g

Datum invoer 16-06-2014 Datum opmaak 29-10-2014 Datum afgifte 29-10-2014 **Pagina** 1/2



#### **EINDPRODUCTSPECIFICATIE**

Reep pure chocolade met 'Boomsmaroducent CHOC AND CO nv Merknaam

berenburglikeur'vulling 45g

HELSTSTRAAT 34-36, BE-2630 Adres 078-P-CRE60 Receptuurcode **AARTSELAAR** 0032 3870 66 66 Receptuurversie Telefoon

**EAN-code CE** 

**Artikelcode** 078-P-CRE60 Netto gewicht 45 g

#### Ingrediëntendeclaratie

32,57% Suiker, 25,40% Cacaomassa, 10,31% Cacaoboter, 9,32% Glucosestroop, 7,89% Room, 7,13% Beerenburg Boomsma 30%, 6,20% Volle mellpoeder, 1,00% boterconcentraat (Boterconcentraat), 0,15% Emulgator (Sojalecithine), 0,04% Aroma (Vanille)

#### Analytische gegevens - Microbiologie

	Max.	
Gisten	30	
Schimmels	30	
Enterobacteriaceae	<10	
Salmonella	afwezig/25g	
Totaal kiemgetal	30	

#### Wettelijke gegevens

	Min.
Cacao bestanddelen	Pure chocolade 57%

Energie	2027	7 kJ
	487	7 kcal
Vetten	29,1	g
- Verzadigd	17,0	) g
- Trans	0,2	2 g
Koolhydraten	43,8	3 g
- Suikers	37,0	) g
- Polyolen	0,0	) g
Voedingsvezels	4,5	5 g
Eiwitten	6,4	ł g
Cholesterol	10,131	mg
Natrium	0,03	3 g

# 078-P-CRE60 - Reep pure chocolade met 'Boomsma berenburglikeur'vulling 45g

**Datum invoer** 16-06-2014 Datum opmaak 29-10-2014 Datum afgifte 29-10-2014 **Pagina** 2/2



### **EIGENSCHAPPEN**

Reep pure chocolade met 'Boomsmaroducent CHOC AND CO nv Merknaam

berenburglikeur'vulling 45g

HELSTSTRAAT 34-36, BE-2630 078-P-CRE60 Receptuurcode AARTSELAAR Telefoon 0032 3870 66 66 Receptuurversie

EAN-code CE

078-P-CRE60 Artikelcode Netto gewicht 45 g

#### Allergenen (ALBA-lijst versie juli 2007)

01 : melkeiwit	+
02 : lactose	+
03 : ei	?
04 : soja-eiwit	+
05 : soja-lecithine	+
06 : gluten	?
07 : tarwe	-
08 : rogge	-
09 : rundvlees	-
10 : varkensvlees	-
11 : kippenvlees	-
12 : vis	-
13 : schaal- en schelpdieren	-
14 : maïs	-
15 : cacao	+
17 : peulvruchten	-
18 : noten	?
19 : notenolie	-
20 : pinda	-
21 : pindaolie	-
22 : sesam	-
23 : sesamolie	-
24 : glutaminaat	-
25 : sulfiet (E 220 t/m E 228) > 10ppm	-
31 : koriander	-
32 : selderij	-
34 : wortel	-
35 : lupine	-
36 : mosterd	-

# 078-P-CRE086 - Reep pure chocolade met advokaatvulling

 Datum invoer
 29-10-2014

 Datum opmaak
 29-10-2014

 Datum afgifte
 29-10-2014

 Pagina
 1 / 2

# CHOC AND CO®

#### **EINDPRODUCTSPECIFICATIE**

Merknaam Reep pure chocolade met advokaat Prodictingcent CHOC AND CO nv

Receptuurcode P-CRE086 HELSTSTRAAT 34-36, BE-2630

Receptuurversie 1 AARTSELAAR
EAN-code CE Telefoon 0032 3870 66 66

Artikelcode 078-P-CRE86
Netto gewicht 45 g

#### Ingrediëntendeclaratie

33,14% Suiker, 25,40% Cacaomassa, 9,95% Cacaoboter, 8,84% Glucosestroop, 7,49% **Room**, 5,88% Volle **mel k**poeder, 3,97% Advokaat (Alcohol, Suiker stroop, Eiwit, Eigeel, Natuurlijke aroma's, KLEURSTOF (E102, E110), VERDIKKINGSMIDDEL (E466, E415, E407)), 1,59% Marsala wijn, 1,35% Alcohol, 1,00% boterconcentraat (**Boter**concentraat), 0,79% Eigeel, 0,16% Alcohol, 0,16% Geconcentreerde **melk**, 0,15% Emulgator (**Soja**lecithine), 0,08% Zetmeel, 0,04% Aroma (Vanille)

#### Analytische gegevens - Microbiologie

	Max.
Gisten	30
Schimmels	30
Enterobacteriaceae	<10
Salmonella	afwezig/25g
Totaal kiemgetal	30

#### Wettelijke gegevens

	Min.
Cacao bestanddelen	Pure chocolade 57%

Energie	1994	kJ	
	478	kcal	
Vetten	28,7	g	
- Verzadigd	16,8	g	
- Trans	0,2	g	
Koolhydraten	45,2	g	
- Suikers	38,5	g	
- Polyolen	0,0	g	
Voedingsvezels	4,5	g	
Eiwitten	6,5	g	
Cholesterol	9,827	mg	
Natrium	0,03	g	

# 078-P-CRE086 - Reep pure chocolade met advokaatvulling

 Datum invoer
 29-10-2014

 Datum opmaak
 29-10-2014

 Datum afgifte
 29-10-2014

 Pagina
 2 / 2



### **EIGENSCHAPPEN**

Merknaam Reep pure chocolade met advokaat Prodictingcent CHOC AND CO nv

Receptuurcode P-CRE086 HELSTSTRAAT 34-36, BE-2630

Receptuurversie 1 AARTSELAAR
EAN-code CE Telefoon 0032 3870 66 66

 $\begin{array}{lll} \textbf{Artikelcode} & 078\text{-P-CRE86} \\ \textbf{Netto gewicht} & 45 & g \end{array}$ 

#### Allergenen (ALBA-lijst versie juli 2007)

01 : melkeiwit	+
02 : lactose	+
03 : ei	+
04 : soja-eiwit	+
05 : soja-lecithine	+
06 : gluten	?
07 : tarwe	-
08 : rogge	-
09 : rundvlees	-
10 : varkensvlees	-
11 : kippenvlees	-
12 : vis	-
13 : schaal- en schelpdieren	-
14 : maïs	-
15 : cacao	+
17 : peulvruchten	-
18 : noten	?
19 : notenolie	-
20 : pinda	-
21 : pindaolie	-
22 : sesam	-
23 : sesamolie	-
24 : glutaminaat	-
25 : sulfiet (E 220 t/m E 228) > 10ppm	-
31 : koriander	-
32 : selderij	-
34 : wortel	-
35 : lupine	-
36 : mosterd	-

# Reep melkchocolade met hazelnoot

 Datum invoer
 31-03-2014

 Datum opmaak
 15-05-2014

 Datum afgifte
 17-09-2014

 Pagina
 1 / 2

### **EINDPRODUCTSPECIFICATIE**

Receptuurcode P-CRE41
Receptuurversie 1

#### Ingrediëntendeclaratie

39,85% Suiker, 22,77% Cacaoboter, 21,02% Volle **melk**poeder, 10,91% Cacaomassa, 5,12% Geroosterde **hazelnoot**stukjes, 0,19% Emulgator (**Soja**lecithine), 0,14% Aroma (Vanille)

#### **Bewaarcondities**

THT 14 mnd

**Bewaarcondities** Koel en droog bewaren 12°C - 18°C

#### Analytische gegevens - Microbiologie

	Max.
Gisten	30
Schimmels	30
Enterobacteriaceae	<10
Salmonella	afwezig/25g
Totaal kiemgetal	30

#### Wettelijke gegevens

Min.
Cacao bestanddelen Melkchocolade 35%

Energie	2369	) kJ
	569	kcal
Vetten	37,5	j g
- Verzadigd	21,9	) g
- Trans	0,4	g
Koolhydraten	49,3	S g
- Suikers	47,6	5 g
- Polyolen	0,0	) g
Voedingsvezels	2,5	j g
Eiwitten	7,4	g
Cholesterol	20,588	ß mg
Natrium	0,08	3 g

# Reep melkchocolade met hazelnoot

 Datum invoer
 31-03-2014

 Datum opmaak
 15-05-2014

 Datum afgifte
 17-09-2014

 Pagina
 2 / 2

### **EIGENSCHAPPEN**

**Receptuurcode** P-CRE41 **Receptuurversie** 1

#### Allergenen (ALBA-lijst versie juli 2007)

01 : melkeiwit	+
02 : lactose	+
03 : ei	?
04 : soja-eiwit	+
05 : soja-lecithine	+
06 : gluten	?
07 : tarwe	-
08 : rogge	-
09 : rundvlees	-
10 : varkensvlees	-
11 : kippenvlees	-
12 : vis	-
13 : schaal- en schelpdieren	-
14 : maïs	-
15 : cacao	+
17 : peulvruchten	-
18 : noten	+
19 : notenolie	-
20 : pinda	-
21 : pindaolie	-
22 : sesam	-
23 : sesamolie	-
24 : glutaminaat	-
25 : sulfiet (E 220 t/m E 228) > 10ppm	-
31 : koriander	-
32 : selderij	-
34 : wortel	-
35 : lupine	-
36 : mosterd	-

# Reep pure chocolade vol

 Datum invoer
 17-09-2014

 Datum opmaak
 17-09-2014

 Datum afgifte
 17-09-2014

 Pagina
 1/2

### **EINDPRODUCTSPECIFICATIE**

Receptuurcode P-CRE11
Receptuurversie 1

#### Ingrediëntendeclaratie

50,80% Cacaomassa, 40,50% Suiker, 6,50% Cacaoboter, 2,00% boterconcentraat (Boterconcentraat), 0,20% Emulgator (Sojalecithine)

#### **Bewaarcondities**

THT 24 mnd

**Bewaarcondities** Koel en droog bewaren 12°C - 18°C

#### **Analytische gegevens - Microbiologie**

	Max.	
Gisten	30	
Schimmels	30	
Enterobacteriaceae	<10	
Salmonella	afwezig/25g	
Totaal kiemgetal	30	

Energie	2258	kJ
	543	kcal
Vetten	36,6	g
- Verzadigd	23,0	g
- Trans	0,2	g
Koolhydraten	43,3	
- Suikers	40,4	g
- Polyolen	0,0	g
Voedingsvezels	9,0	g
Eiwitten	5,6	g
Cholesterol	8,200	mg
Natrium	0,01	g

# Reep pure chocolade vol

 Datum invoer
 17-09-2014

 Datum opmaak
 17-09-2014

 Datum afgifte
 17-09-2014

 Pagina
 2 / 2

### EIGENSCHAPPEN

**Receptuurcode** P-CRE11 **Receptuurversie** 1

#### Allergenen (ALBA-lijst versie juli 2007)

01 : melkeiwit	+
02 : lactose	+
03 : ei	?
04 : soja-eiwit	+
05 : soja-lecithine	+
06 : gluten	?
07 : tarwe	-
08 : rogge	-
09 : rundvlees	-
10 : varkensvlees	-
11 : kippenvlees	-
12 : vis	-
13 : schaal- en schelpdieren	-
14 : maïs	-
15 : cacao	+
17 : peulvruchten	-
18 : noten	?
19 : notenolie	-
20 : pinda	-
21 : pindaolie	-
22 : sesam	-
23 : sesamolie	-
24 : glutaminaat	-
25 : sulfiet (E 220 t/m E 228) > 10ppm	-
31 : koriander	-
32 : selderij	-
34 : wortel	-
35 : lupine	-
36 : mosterd	-

# Reep melkchocolade vol

 Datum invoer
 17-09-2014

 Datum opmaak
 17-09-2014

 Datum afgifte
 17-09-2014

 Pagina
 1/2

### **EINDPRODUCTSPECIFICATIE**

Receptuurcode P-CRE40 Receptuurversie 1

#### Ingrediëntendeclaratie

42,00% Suiker, 24,00% Cacaoboter, 22,15% Volle **melk**poeder, 11,50% Cacaomassa, 0,20% Emulgator (**Soja**lecithine), 0,15% Aroma (Vanille)

#### **Bewaarcondities**

THT 18 mnd

Bewaarcondities Koel en droog bewaren 12°C - 18°C

#### Analytische gegevens - Microbiologie

	Max.
Gisten	30
Schimmels	30
Enterobacteriaceae	<10
Salmonella	afwezig/25g
Totaal kiemgetal	30

#### Wettelijke gegevens

Min.
Cacao bestanddelen Melkchocolade 35%

Energie	2341	k I	
Lifergie			
	562	kcal	
Vetten	36,2	g	
- Verzadigd	22,9	g	
- Trans	0,4	g	
Koolhydraten	51,0	g	
- Suikers	50,0	g	
- Polyolen	0,0	g	
Voedingsvezels	2,0	g	
Eiwitten	7,0	g	
Cholesterol	21,700	mg	
Natrium	0,08	g	

# Reep melkchocolade vol

 Datum invoer
 17-09-2014

 Datum opmaak
 17-09-2014

 Datum afgifte
 17-09-2014

 Pagina
 2 / 2

### **EIGENSCHAPPEN**

**Receptuurcode** P-CRE40 **Receptuurversie** 1

#### Allergenen (ALBA-lijst versie juli 2007)

01 : melkeiwit	+
02 : lactose	+
03 : ei	?
04 : soja-eiwit	+
05 : soja-lecithine	+
06 : gluten	?
07 : tarwe	-
08 : rogge	-
09 : rundvlees	-
10 : varkensvlees	-
11 : kippenvlees	-
12 : vis	-
13 : schaal- en schelpdieren	-
14 : maïs	-
15 : cacao	+
17 : peulvruchten	-
18 : noten	?
19 : notenolie	-
20 : pinda	-
21 : pindaolie	-
22 : sesam	-
23 : sesamolie	-
24 : glutaminaat	-
25 : sulfiet (E 220 t/m E 228) > 10ppm	-
31 : koriander	-
32 : selderij	-
34 : wortel	-
35 : lupine	-
36 : mosterd	-

# Reep witte chocolade vol

 Datum invoer
 18-09-2014

 Datum opmaak
 18-09-2014

 Datum afgifte
 18-09-2014

 Pagina
 1/2

### **EINDPRODUCTSPECIFICATIE**

Receptuurcode P-CRE70 Receptuurversie 1

#### Ingrediëntendeclaratie

48,00% Suiker, 27,50% Cacaoboter, 24,15% Volle melkpoeder, 0,20% Emulgator (Sojalecithine), 0,15% Aroma (Vanille)

#### **Bewaarcondities**

THT 18 mnd

**Bewaarcondities** Koel en droog bewaren 12°C - 18°C

#### Analytische gegevens - Microbiologie

	Max.	
Gisten	30	
Schimmels	30	
Enterobacteriaceae	<10	
Salmonella	afwezig/25g	
Totaal kiemgetal	30	

#### Wettelijke gegevens

Min.
Cacao bestanddelen Witte chocolade 27%

Energie	2329		
	558	eal	
Vetten	33,9		
- Verzadigd	21,5		
- Trans	0,5		
Koolhydraten	57,0		
- Suikers	56,7		
- Polyolen	0,0		
Voedingsvezels	0,0		
Eiwitten	6,2		
Cholesterol	23,500	g	
Natrium	0,09		

# Reep witte chocolade vol

 Datum invoer
 18-09-2014

 Datum opmaak
 18-09-2014

 Datum afgifte
 18-09-2014

 Pagina
 2 / 2

### **EIGENSCHAPPEN**

**Receptuurcode** P-CRE70 **Receptuurversie** 1

#### Allergenen (ALBA-lijst versie juli 2007)

01 : melkeiwit	+
02 : lactose	+
03 : ei	?
04 : soja-eiwit	+
05 : soja-lecithine	+
06 : gluten	?
07 : tarwe	-
08 : rogge	-
09 : rundvlees	-
10 : varkensvlees	-
11 : kippenvlees	-
12 : vis	-
13 : schaal- en schelpdieren	-
14 : maïs	-
15 : cacao	+
17 : peulvruchten	-
18 : noten	?
19 : notenolie	-
20 : pinda	-
21 : pindaolie	-
22 : sesam	-
23 : sesamolie	-
24 : glutaminaat	-
25 : sulfiet (E 220 t/m E 228) > 10ppm	-
31 : koriander	-
32 : selderij	-
34 : wortel	-
35 : lupine	-
36 : mosterd	-