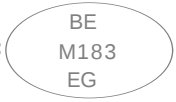


Debic Tiramisu UHT 6x1L

Algemene data

Commerciële naam	: Debic Tiramisu UHT 6x1L
Merknaam	: Debic
Warenwettelijke naam	: Vloeibare basis voor tiramisu en mascarponedesserts Italiaanse stijl, UHT.
Materiaal nummer	: 0747270
EAN code consumenteneenheid	: 5410488822172
EAN code handelseenheid	: 5410488821700
EAN code transporteenheid	: 15410488821707
Nettogewicht consumenteneenheid	: 1.04 kg
Netto volume consumenteneenheid	: 1 L e
Productgroep	: Desserts (excluding ice)
Product subgroep	: Dessert base
Verpakking consumenteneenheid	: Fles
Verpakking handelseenheid	: Doos
Verpakking transporteenheid	: Pallet
Productielocatie	: Lummen
Land van productie	: Belgium
Intrastat Code	: 19019099
International commodity code	: 90
Contact gegevens	: FrieslandCampina, PO Box 640, 3800 AP Amersfoort, THE NETHERLANDS
Website	: www.debic.com

Identificatienummer (zuivelovaal) : 

Verklaringen	
Titel	Verklaring
Verklaring wettelijke aansprakelijkheid	Deze specificatie, die u ter informatie wordt verstrekt, is door ons zo correct, nauwkeurig en volledig mogelijk opgesteld, uitgaande van onze kennis en ervaring op het moment van opstelling. Deze specificatie is echter de vastlegging van de productsamenstelling op het moment van uitgave. Wij behouden ons als producent het recht voor de productsamenstelling te wijzigen, wat gevolgen kan hebben voor de specificatie. Indien de samenstelling van ons product (mede) uitgangspunt vormt voor een belangrijke beslissing met betrekking tot verdere verwerking, verzoeken wij u om contact met ons op te nemen om u op de hoogte te stellen van de laatste geldende specificatie. Mocht u specifieke vragen hebben met betrekking tot deze specificatie, verzoeken wij u contact op te nemen met uw commercieel contactpersoon.

Samenstelling

Macro nutrienten per 100g Nutrienten	Maateenheid	Waarde	Minimale waarde	Maximale waarde	Methode	CoA
Energie_kcal	kcal	357			Berekend	
Energie_kJ	kJ	1,476			Berekend	
Eiwit, (N*6.38)	g	4			Berekend	
Eiwit_melk	g	3.5			Berekend	
Vetten	g	33			Berekend	
Vet_melk	g	22			Berekend	
Vet_plantaardig	g	10			Berekend	
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren	g	7.2			Berekend	
Meervoudig onverzadigde vetzuren	g	1			Berekend	
Verzadigde vetzuren	g	25			Berekend	
Transvetzuren	g	0			Berekend	
Cholesterol	mg	95			Berekend	
Fructose	g	0			Berekend	
Glucose	g	0			Berekend	
Maltose	g	0			Berekend	
Lactose	g	3.7			Berekend	
Polyolen	g	0			Berekend	
Zetmeel	g	0.4			Berekend	
Sacharose	g	6.5			Berekend	
Vezels	g	0			Berekend	
Cellulose	g	0			Berekend	
Inulin	g	0			Berekend	
Mono- en disachariden	g	10			Berekend	
Polysaccharide	g	0			Berekend	
Koolhydraten	g	11			Berekend	

Mineralen per 100g Nutrienten	Maateenheid	Waarde	Minimale waarde	Maximale waarde	Methode	CoA
Natrium	mg	93			Berekend	
Zout (Na*2.5)	g	0.23			Berekend	

Overige nutrienten per 100g Nutrienten	Maateenheid	Waarde	Minimale waarde	Maximale waarde	Methode	CoA
Sorbitol	g	0			Berekend	

Labeldeclaratie

Ingredientendeclaratie	Mascarpone (slagROOM 40% vet; zuurteregelaar: E330) (55%); magere MELK ; plantaardige olie (palmpit (SG), palm (SG)); suiker; EIGEEL ; zoete karne MELK poeder; gemodiceerd zetmeel; emulgatoren: E471, E472b; stabilisatoren: E450; natuurlijk vanillearoma; kurkuma-extract.
-------------------------------	---

Labelverklaring

Doel	Verklaring
gebruiksaanwijzing	Optimale verwerkingstemperatuur tussen +2°C en +7°C
houdbaarheid	Ten minste houdbaar tot: zie dop
opslag	Gekoeld bewaren
opslag	Na openen gekoeld bewaren (max. +7°C) en binnen 4 dagen gebruiken
warenwettelijke claim	Glutenvrij

Fysisch / Chemisch

Fysisch / chemische eigenschappen	Maateenheid	Waarde	Minimale waarde	Maximale waarde	Methode	CoA
Dichtheid	g/mL	1.04				

Microbiologie

Microbiologie Eigenschappen	Maateenheid	Monstergrootte	n	c	m	M	Methode	CoA
Mesofiele aerobe bacteriën	cfu/g		5	0	0	0	ISO 4833	
Listeria monocytogenes	cfu/g		5	0	0	0	ISO 11290	

Verklaringen

Titel	Verklaring
Microbiologische definities	Referentie: Verordening (EG) nr; 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat c = aantal deelmonsters met waarden tussen m en M - toereikend, als alle geconstateerde waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn - acceptabel, als maximaal c/n waarden tussen m en M liggen en de overige gevonden waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn - ontoereikend, als een of meer van de gevonden waarden groter dan M zijn of als er meer dan c/n waarden tussen m en M liggen

Houdbaarheidstermijn & opslagcondities

Houdbaarheidstermijn		
Bij productie	270	Dagen
Na openen	4	Dagen

opslagcondities	UoM	Relative humidity	UoM	Other conditions
2-7	°C			Gesloten verpakking
2-7	°C			Geopende verpakking

Coderingsinformatie

Niveau van codering	Consumenteneenheid
Positie van codering	Dop
Wijze van codering	Geprint
Format houdbaarheidsdatum	THT dd/mm/yy
Batch/lot codering (rij 1)	THT dd/mm/yy; DDD; Lxx; hh:mm

Batchcode format description/omschrijving/Beschreibung:
 THT=best before date; dd=day/mm=month/yy=year; DDD=production day; Lxx=line number; hh:mm=time

Shelf life format description/omschrijving/Beschreibung:
 THT = best before date; dd=day/mm=month/yy=year

Niveau van codering	Handelseenheid
Positie van codering	Aan één kant
Wijze van codering	Geprint
Format houdbaarheidsdatum	dd/mm/yyyy
Batch/lot codering (rij 1)	3xxxxx BBD: dd/mm/yyyy DDD
Batch/lot codering (rij 2)	hh:mm Lxx

Batchcode format description/omschrijving/Beschreibung: 3xxxxx=WO-number; dd=day; mm=month; yyyy=year; DDD=day of production; hh:mm=time; Lxx=line

Shelf life format description/omschrijving/Beschreibung:
 dd=day; mm=month; yyyy=year

Niveau van codering	Transporteenheid
Verpakkingstype	Pallet
Positie van codering	Aan 4 zijden
Wijze van codering	Gelabeld
Format houdbaarheidsdatum	see attachment
Batch/lot codering (rij 1)	see attachment

Kwalitatieve informatie

<u>Allergenen</u> Beschrijving	Waarde
Glutenbevattende granen	Bevat niet
Tarwe	Bevat niet
Rogge	Bevat niet
Gerst	Bevat niet
Haver	Bevat niet
Schaaldieren en producten op basis hiervan	Bevat niet
Eieren en producten op basis hiervan	Bevat
Vis en producten op basis hiervan	Bevat niet
Aardnoten en producten op basis hiervan	Bevat niet
Soja en producten op basis hiervan	Bevat niet
Melk en producten op basis hiervan (inclusief lactose)	Bevat
Noten en producten daarvan	Bevat niet
Amandelen	Bevat niet
Hazelnoten	Bevat niet
Walnoten	Bevat niet
Cashewnoten	Bevat niet
Pecannoten	Bevat niet
Paranoten	Bevat niet
Pistachenoten	Bevat niet
Macadamia-noten of Queensland-noten	Bevat niet
Selderij en producten daarvan	Bevat niet
Mosterd en producten daarvan	Bevat niet
Sesamzaad en producten daarvan	Bevat niet
Zwavel dioxide en sulfieten > 10mg/kg	Bevat niet
Lupine en producten daarvan	Bevat niet
Weekdieren en producten daarvan	Bevat niet

Logistieke informatie

Consumenteneenheid	
Consumenteneenheid (CU) afmeting (l x b x h)	78 x 78 x 243 mm
Nettogewicht consumentenproduct	1.04 kg
Bruto gewicht consumentenproduct	1.08 kg

Handelseenheid	
Aantal consumentenproducten	6
Afmetingen TDU (l x b x h)	244 x 165 x 256 mm
Nettogewicht TDU	6.24 kg
Bruto gewicht handelsproduct	6.62 kg
Transport eenheid	
Aantal CU per laag	126
Aantal CU per TPU	756
Aantal TDU per laag	21
Aantal lagen per TPU	6
Aantal of TDU per TPU	126
Afmetingen TPU (l x b x h)	1,200 x 800 x 1,680 mm
Netto pallet gewicht	786.24 kg
Bruto gewicht pallet	856.97 kg