

## Chocolate Zero

### Product omschrijving

<b>Code consumenteneenheid (CE)</b>	RB04
<b>Code handelseenheid (HE)</b>	RB04.HE
<b>Netto inhoud CE</b>	350 gram
<b>Verpakking CE</b>	38/400 350ml Rabeko PET bottle
<b>Verpakking HE</b>	SRP doos 2x4 flesjes (227 x 147 x 163 mm)
<b>Aantal CE per HE</b>	8 stuks
<b>Soort pallet</b>	EURO
<b>Stuks/laag</b>	25
<b>Lagen/pallet</b>	10
<b>HE/pallet</b>	250 stuks
<b>CE/pallet</b>	2000 stuks
<b>EAN code CE</b>	5413285001535
<b>EAN code HE</b>	5413285001726
<b>Intrastat code</b>	2103909080
<b>Dosering</b>	Afhankelijk van toepassing; naar smaak.
<b>Opslagcondities</b>	Koel, donker, droog en in gesloten verpakking bewaren. Na opening beperkt houdbaar in koeling (max. 7°C)
<b>Min. houdbaarheid na productie</b>	In originele gesloten verpakking: 14 maanden
<b>Toepassing</b>	
<b>Ingrediëntendeclaratie</b>	water, gemodificeerd maïszetmeel, zoetstoffen (erythritol, sucralose), CACAO, zout, plantaardige olie (raap), voedingszuren (citroenzuur, melkzuur), natuurlijk aroma, verdikkingsmiddelen (guargom, xanthaangom), conserveermiddelen (kalium sorbaat, natrium benzoaat)

# Chocolate Zero

## Voedingswaarde per 100 gram

Energie (kJ)	130,74	kJ
Energie (kcal)	31,25	kcal
Vetten	0,68	gram
waarvan verzadigde vetzuren	0,20	gram
Koolhydraten	7,42	gram
waarvan suikers	0,05	gram
Vezels	0,97	gram
Eiwitten	0,51	gram
Zout	0,54	gram

## Chemisch / fysisch

Asgehalte	-	Max %
Vochtgehalte	-	Max %
Chemische contaminatie	Het product moet voldoen aan de eisen van de EU-regelgeving 1881/2006 (maximum gehalten bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen).	
pH-waarde	4,55	

## Claims

Geschikt voor Halal	Nee
Biologisch	Nee
Geschikt voor vegetariërs	Ja
Geschikt voor veganisten	Ja

# Chocolate Zero

## Microbiologisch

Algemeen kiemgetal: max 100.000 kve/gram

Gisten en schimmels: max 100 kve/gram

Salmonella: niet aantoonbaar in 25 gram

Bacillus cereus: max 100 kve/gram

## Wetgeving

### **Microbiologische criteria voor levensmiddelen:**

- Verordening (EG) nr. 2073/2005

### **Maximumgehalte verontreinigingen in levensmiddelen.**

- Verordening (EG) nr. 1881/2006

### **Verpakking**

- Verordening (EG) nr. 1935/2004

- Verordening (EG) nr. 10/2011

### **Verstrekking van voedselinformatie aan consumenten**

- Verordening (EG) nr. 1169/2011

# Chocolate Zero

## Allergenen

Allergeen	Gebruikt als ingrediënt?	
	Ja	Nee
Gluten bevattende granen		
Tarwe		X
Rogge		X
Gerst		X
Haver		X
Spelt		X
Kamut		X
Schaaldieren		X
Ei		X
Vis		X
Aardnoten (pinda's)		X
Soja		X
Melk		X
Noten		
Amandelen		X
Hazelnoten		X
Walnoten		X
Cashewnoten		X
Pecannoten		X
Paranoten		X
Pistachenoten		X
Macademianoten		X
Selderij		X
Mosterd		X
Sesam		X
Zwaveldioxide en sulfieten		X
Lupine		X
Weekdieren		X

# Chocolate Zero

## Claims

Vrij van productvreemd materiaal Ja

### Pesticiden:

Het product moet voldoen aan de eisen van de EU-regelgeving 396/2005 (maximum hoeveelheden residuen). Het maximumgehalte aan residuen van bestrijdingsmiddelen in levensmiddelen is 0,01 mg/kg. Deze algemene maximumwaarde wordt als standaardwaarde toegepast, d.w.z. voor alle gevallen waarin geen specifieke MRL is vastgesteld voor producten of groepen van producten.

Zie ook website: [http://ec.europa.eu/sanco\\_pesticides/public/index.cfm](http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm) over de MRL's van pesticiden.

## GMO verklaring

Het product voldoet aan verordening (EG) nr. 1829/2003.

## Toegepaste processen

Metaal detectie uitgevoerd Nee

Hittebehandeld Ja

Doorstraald (gamma) Nee

# Chocolate Zero

## Herkomst

CACAO (Duitsland)  
citroenzuur (China)  
erythritol (Frankrijk)  
gemodificeerd maïzetmeel (Duitsland)  
guargom (Pakistan)  
kalium sorbaat (China)  
melkzuur (Nederland)  
natrium benzoaat (China)  
natuurlijk aroma (Nederland)  
plantaardige olie (raap) (België)  
sucralose (VS)  
water  
xanthaangom (China)  
zout (Nederland)

## Algemene bepalingen

Naast de algemene bepalingen en afspraken met betrekking tot betalingen en leveringen, bevat deze specificatie indicatieve informatie waarvan geen rechten ontleend mogen worden. Als gevolg van de fluctuaties die van nature optreden in grondstoffen, is het mogelijk dat de informatie in deze specificatie in kleine mate kan verschillen ten opzichte van de reeds eerder verstrekte informatie. We leveren de hoogste kwaliteit na met betrekking tot de productspecificatie, zowel de samenstelling als de ingrediënten die gebruikt worden. We accepteren geen enkele aansprakelijkheid met betrekking tot schade, van welke aard dan ook, als gevolg van het gebruik van of de productie met het product volgens de bijbehorende specificatie.