

## TECHNISCHE FICHE

### Muffin Triple Chocolate

#### Productomschrijving

Omschrijving	Muffin Triple Chocolate
Artikelcode	MCHOTT4CC
Nettogewicht per stuk	Ca. 55 g
Afmeting per stuk:	Ca. 66 mm (bovenzijde)
diameter	Ca. 66 mm (bovenzijde)
hoogte	Ca. 54 mm



#### Ingrediënten

<p>gesuikerd ei (scharrel) (<b>EI</b>) (ei, suiker), tarwebloem (<b>GLUTEN</b>), plantaardige oliën (koolzaad, zonnebloem), chocoladevulling (<b>MELK, SOJA</b>) 13.1% (pure en melkchocolade 25.5% (suiker, cacaomassa, cacaoboter, volle melkpoeder, emulgator: sojalecithine E322; natuurlijk vanillearoma), bevochtigingsmiddel: sorbitolstroop E420ii, glycerine E422; dextrose, gezoete gecondenseerde magere melk, suiker, verdikkingsmiddelen: natriumalgiinaat E401, microkristallijne cellulose E460i, carboxymethylcellulose E466; gemodificeerd zetmeel, zout, voedingszuur: wijnsteenzuur E334; bewaarmiddel: kaliumsorbaat E202; emulgator: polyglycerolesters van vetzuren E475), chocoladestukjes (<b>SOJA</b>) 7.8% (suiker, cacaomassa, cacaoboter, dextrose, emulgator: sojalecithine E322; natuurlijk vanillearoma), suiker, magere cacaopoeder, zoete weipoeder (<b>MELK</b>), gemodificeerd zetmeel, rijsmiddel: dinatriumdifosfaat E450i, natriumbicarbonaat E500ii; bevochtigingsmiddel: glycerine E422; zout, emulgator: natriumstearoyl-2-lactylaate E481; aroma. Kan sporen bevatten van: <b>NOTEN</b>.</p> <p><b>Declaratie op etiket of verpakking:</b>          Ingrediënten: suiker, TARWEBLOEM (bevat gluten), SCHARRELEI, plantaardige oliën (koolzaad, zonnebloem), chocoladevulling 13% (pure en melkchocolade 25.5% (suiker, cacaomassa, cacaoboter, volle MELKPOEDER, emulgator (E322) (SOJA), natuurlijk vanille aroma), bevochtigingsmiddel: E420ii, E422; dextrose, gezoete gecondenseerde magere MELK, suiker, verdikkingsmiddelen: E401, E460i, E466; gemodificeerd zetmeel, zout, voedingszuur: E334; bewaarmiddel: E202; emulgator: E475), chocoladestukjes 8% (suiker, cacaomassa, cacaoboter, dextrose, emulgator: E322 (SOJA); natuurlijk vanille aroma), magere cacaopoeder, zoete weipoeder (MELK), gemodificeerd zetmeel, rijsmiddel: E450i, E500ii; bevochtigingsmiddel: E422; zout, emulgator: E481; aroma. Kan sporen bevatten van: NOTEN.</p>
---

#### Bewaring en gebruikadvies

Bewaartemperatuur	Maximaal -18 °C
Houdbaarheid bij -18 °C	18 maanden na productiedatum (zie verpakking)
Bereidingswijze	Laat 2 uur ontdooien bij kamertemperatuur
Houdbaarheid na ontdooien	Maximaal 4 dagen bij kamertemperatuur
Diepgevroren product	Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen

### Nutritionele gegevens \*

	Per 100 g	RI ** / 100 g	Per 55 g ***	RI / 55 g
Energie	389 kcal 1627 kJ	19%	214 kcal 895 kJ	11%
Vetten	18,8 g	27%	10,3 g	15%
waarvan verzadigde vetzuren	4,3 g	21%	2,3 g	12%
Koolhydraten	49,4 g	19%	27,2 g	10%
waarvan suikers	31,4 g	35%	17,3 g	19%
Vezels	2,5 g	10%	1,4 g	5%
Eiwitten	5,3 g	11%	2,9 g	6%
Zout	1,06 g	18%	0,58 g	10%

\* Data berekend op literatuurgegevens  
\*\* RI = referentie-inname. Referentie-inname voor een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).  
\*\*\* 1 portie is 55 g. Deze verpakking bevat 23 porties.

### NUTRI-SCORE



Nutri-Score D

### Allergeneninformatie

#### Wettelijke allergenen

01. Gluten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut)	+
02. Schaaldieren	-
03. Ei	+
04. Vis	-
05. Aardnoten (pinda's)	-
06. Soja	+
07. Melk (inclusief lactose)	+
08. Noten (schaalvruchten) (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten)	?
09. Selderij	-
10. Mosterd	-
11. Sesam	-
12. Sulfaat (E220 t/m E228) >10 ppm	-
13. Lupine	-
14. Weekdieren	-

+: aanwezig | -: afwezig | ?: kan sporen bevatten of onvoldoende gegevens beschikbaar

#### Aanvullende allergenen

Onvoldoende gegevens beschikbaar Contacteer Galana voor specifieke informatie
--

#### Bijkomende informatie

Geproduceerd in een productieruimte vrij van noten?	NEEN		
Geschikt voor personen die lijden aan glutenintolerantie?	NEEN		
Geschikt voor vegetariërs?	JA		
Geschikt voor veganisten?	NEEN		
Geschikt voor Kosher dieet?	NEEN	Gecertificeerd?	NEEN
Geschikt voor Halal dieet?	JA	Gecertificeerd?	JA

## Verpakking

<b>Primaire verpakking</b>			
Cup	Papier in tullipvorm	0,94 g	
Blister	Karton	96 g	390 x 290 x 75 mm
Flowpack	Krimpfolie polyolefine 19µm ca 5g		
Doosje	Geen		-
Stuks per verpakking	23 stuk(s)		
Netto inhoud	1265 g	met €	
Brutogewicht verpakking	1385 g		
EAN verpakking			
<b>Secundaire verpakking</b>			
Karton	Karton (wrap-around)	186 g	401 x 294 x 80 mm
Verpakkingen per karton	1 verpakking(en)		
Stuks per karton	23 stuks		
Netto inhoud	1,265 kg	met €	
Brutogewicht karton	1,6 kg		
EAN omverpakking	5414818038110		
<b>Tertiaire verpakking</b>			
	<b>EURO pallet (800 x 1200 mm)</b>		<b>INDUSTRIE pallet (1000 x 1200 mm)</b>
Omdozen per laag	8		0
Lagen per pallet	20		20
Omdozen per pallet	160 kartons		
Verpakkingen per pallet	160 verpakkingen		
Stuks per pallet	3680 stuks		
Totaal palletgewicht	Ca. 274 kg (incl. pallet)		
Totale pallethoogte	180 cm (incl. pallet)		180 cm (incl. pallet)

## Microbiologische gegevens \*

	Doel	Tolerantie	Einde THT
Totaal aëroob kiemgetal (30 °C)	<100.000 cfu/g	<500.000 cfu/g	<1.000.000 cfu/g
<i>E. coli</i>	<10 cfu/g	<100 cfu/g	<100 cfu/g
<i>Salmonella</i> spp.	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Afwezig in 25 g	<100 cfu/g	<100 cfu/g
Coagulase positieve staphylococcen	<100 cfu/g	<1000 cfu/g	<1000 cfu/g
<i>B. cereus</i>	<100 cfu/g	<3000 cfu/g	<3000 cfu/g
Gisten	<100 cfu/g	<100 cfu/g	<100.000 cfu/g
Schimmels	<100 cfu/g	<100 cfu/g	Geen visuele schimmelvorming

\* Data gebaseerd op literatuurgegevens van Universiteit Gent

## Physicochemische gegevens

Droge stofgehalte	78,1%		
pH-waarde			
aw-waarde			
X-ray detectie	JA	Glas: 5 mm   keramiek: 3,969 mm   roestvrij staal: 1,2 mm	
Metaaldetectie	NEEN	-	

(controle frequentie X ray en metaaldetectie: om de 2u)

### Conformiteitsverklaring

Galana NV verklaart hierbij dat geen GMO afkomstige ingrediënten worden gebruikt bij de productie van haar producten. Volgens Verordeningen 1829/2003/EG en 1830/2003/EG inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders hoeft het product derhalve niet te worden geëtiketteerd als zijnde van GMO oorsprong.

Geen enkele van onze producten of ingrediënten ervan zijn onderworpen aan ioniserende straling. Derhalve zijn onze producten conform het KB van 12 maart 2002 betreffende de behandeling van voedsel en voedsel ingrediënten met ioniserende straling.

Galana garandeert dat alle producten voldoen aan de relevante en geldige nationale en Europese wettelijke voorschriften (wetten, richtlijnen, verordeningen). In het bijzonder zijn onze producten conform met de voorschriften in Verordening 1334/2008/EG inzake aroma's en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen en Richtlijn 2008/128/EG houdende vaststelling van bijzondere zuiverheidseisen voor kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt. De gebruikte primaire verpakking is conform de geldende Belgische en Europese wetgeving (1935/2004/EG, 2002/72/EG, 2011/10/EG...). De etikettering van al onze producten is conform de Europese Verordening 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

### 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 foto's zijn enkel indicatief en lichte afwijkingen ten opzichte van de realiteit zijn mogelijk. De gebruiksaanwijzing is enkel ter informatie weergegeven. Galana kan niet aansprakelijk gesteld worden voor een verkeerde toepassing van de gebruiksaanwijzing gezien dit buiten ons controlegebied valt.

Voor Galana



Valerie Van Craeyveld, Quality Manager

Stempel

GALANA NV  
VICTSEWEG 109  
8790 WAREGEM (BELGIUM)  
TEL.: 0032(0)56 77 45 85  
FAX: 0032(0)56 77 46 45  
BTW: BE423.072.923