

MOUSSE MET ZOETSTOF VANILLE NUTRISIS

REF. S005236 - 7348M

Omschrijving / Toepassing

Poedermix voor de bereiding van mousse met zoetstoffen, vanillesmaak.

Dit product is geschikt voor de productie van voeding en is dus voedingsgeschikt. Dit product voldoet aan de vigerende EU wetgeving.

Aanbevolen dosering & Technische informatie

300g/L melk

Sensorische eigenschappen

Uitzicht: poeder

Kleur: typisch

Geur / Smaak: vanille

Ingrediëntenlijst & Aanbevolen declaratie

Ingrediëntenlijst:

maltodextrine ; MELKeiwitten ; gedroogde glucosesiroop ; gehard palmvet ; gemodificeerd aardappelzetmeel ; emulgatoren E 471, E472 ; EI-eiwit ; aroma's ; verdikkingsmiddel E 407 ; zuurteregelaars E 450, E 339 ; stabilisator E 340 ; kleurstoffen E 102, E 124 ; zoetstoffen E 950, E 955

Kleurstoffen E 102 en E 124 kunnen ongewenste effecten hebben op de activiteit en de concentratie bij kinderen.

Aanbevolen declaratie:

In overeenstemming met voorschrift 1169/2011/EU

Wetgeving en bijkomende informatie

Het product voldoet aan de EU-richtlijnen. Voor ieder gebruik moeten de van kracht zijnde nationale levensmiddelrechtelijke bepalingen worden nagezien.

Houdbaarheid / Opslag en transportcondities

24 maanden in de originele, ongeopende verpakking

Op een koele en droge plaats (15-25°C)

Verpakking

10 zakken van 600 g ; karton

Verpakkingsmateriaal is voedingsgeschikt.

MOUSSE MET ZOETSTOF VANILLE NUTRISIS

REF. S005236 - 7348M

Microbiologische waarden

Aëroob kiemgetal 30 °C	< 50 000/g
Coliformen 30 °C	< 100/g
E. Coli	< 10/g
Staphylococcus aureus 37 °C	< 1/g
Anaërobe sulfiet-reduceerders	< 100/g
Salmonella	afwezig/25g
Gisten en schimmels	< 1 000/g

Gebruik

Gebruik: 300 g/l verse melk

Breng de verse melk in een blender en voeg de poedermix toe. Meng gedurende 2 minuten op een lage snelheid. Wanneer een homogene massa bekomen is, meng gedurende 4 minuten op een hoge snelheid. Verdeel over potjes en plaats meerdere uren in de koelkast.

Product	Water	Bereid product
300 g	1 l	1,3 kg
1 kg	3,3 l	4,3 kg

Chemische en nutritionele specificaties / 100 g) - berekende waarden (±5%)

	Per 100 g mix	Per 100 g bereid product (Dosage: 300 g/l melk)
Energie	450 kcal 1880 kJ	152 kcal 640 kJ
Eiwitten Nx6,25	8 g	5,5 g
Koolhydraten	68,5 g	21 g
Suiker	20 g	9 g
Vetstoffen	15,5 g	5 g
Verzadigd vetzuur	14 g	4,5 g
Natrium	400 mg	100 mg
Vezels	0,5 g	0,1 g
Zout	1 g	0,3 g

MOUSSE MET ZOETSTOF VANILLE NUTRISIS

REF. S005236 - 7348M

Allergeneninformatie

Aardnoten en producten op basis van aardnoten	afwezig	
Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten	afwezig	
Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	afwezig	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	afwezig	
Weekdieren en producten op basis weekdieren	afwezig	
Vis en producten op basis van vis	afwezig	
Eieren en producten op basis van eieren	aanwezig	ei-eiwit
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	aanwezig	melkeiwitten
Soja en producten op basis van soja	afwezig	
Lupine en producten op basis van lupine	afwezig	
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	afwezig	
Mosterd en producten op basis van mosterd	afwezig	
Selderij en producten op basis van selderij	afwezig	
Sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg	afwezig	

De controle van onze allergenen HACCP is voldoende om het risico op kruiscontaminatie te vermijden voor volgende allergenen in ons productieproces: pinda's, noten, sulfieten > 10 ppm, lupine en weekdieren. Het risico op kruiscontaminatie van de overige allergenen kan niet uitgesloten worden.

Informatie betreffende nanomateriaal

Dit product is niet onderworpen aan specifieke labelling vereisten omtrent nanomateriaal.

GMO Informatie

Dit product is niet onderworpen aan GMO labeling.

Bestralingsinformatie

Dit product werd niet bestraald en bevat geen bestraalde ingrediënten

Informatie chemische contaminanten

Dit product is in overeenstemming met de Europese regelgeving betreffende pesticiden, zware metalen en mycotoxines.

**MOUSSE MET ZOETSTOF
VANILLE NUTRISIS****REF. S005236 - 7348M****Veiligheid en Eerste hulp****Identificatie gevaren:**

Geen gezondheidsschade gekend of verwacht bij normaal gebruik van dit product. Dit product is niet geklasseerd als een gevaarlijke stof overeenkomstig EC 1272/2008; daarom is het niet onderworpen aan labelling vereisten overeenkomstig wetgeving 67/548/EEC of 1999/45/EC.

Veiligheidsinformatieblad:

Dit product is niet geklasseerd binnenin wetgeving EC 1907/2006; het is een voedingsingrediënt en dus niet onderworpen aan een veiligheidsinformatieblad volgens de doeleinden van deze wetgeving.

Opmerking

The information provided in this product specification is correct to the best of our knowledge, information and belief at the date of its publication. It is the customer's final responsibility to ensure that the usage of this product and the levels of such usage are permitted according to the relevant laws and regulations governing the application for which the product is intended. Local regulations apply in all cases. None of the information can be copied, published or used without written permission of SOLINA.

Solina Belgium AG/NV

Site Eupen: Industriestras 21, 4700 Eupen, Belgium - T +32 87 59 51 50, F +32 87 59 51 59 - contact@solina-group.be

Site Eke: Rozenstraat 15, 9810 Eke-Nazareth, Belgium - T +32 9 385 56 15, F +32 9 385 81 06 - contact@solina-group.eu

Site Izegem: Ambachtenstraat 54, 8870 Izegem, Belgium - T +32 51 31 78 78, F +32 51 31 20 06 - contact@solina-group.eu