

1. Produktspesifikasjon

Referanse	Beskrivelse Nettovekt: Assorterte praliner		
21171U			
EAN-kode	5413202211719	med striper i gull og hvitt – 200 g	200 g



2. Organoleptiske egenskaper

Utseende	Korrekt og tydelig dekor – ingen hvite merker fra fettreif eller sukkerreif – ingen sprekker
Farge	Hvit – brun – svart
Lukt	Typisk kakaoduft – ingen uønsket lukt
Smak	Kakao og typisk smak – ingen harsk smak
Konsistens	Godt knekk – først litt motstand når man biter gjennom sjokoladeskallet, deretter et mykt og glatt fyll.

3 Fysiske egenskaper

Fremmedlegemer	Mål = fraværende / Deteksjonsgrense = 2 mm
Rustfritt stål	Mål = fraværende / Deteksjonsgrense = 1,5 mm
Jernholdig	Mål = fraværende / Deteksjonsgrense = 1,5 mm
Ikke-jernholdig	Mål = fraværende / Deteksjonsgrense = 1,5 mm

4 Kjemiske egenskaper

Fuktighet	Maks. 1%
-----------	----------

5 Juridiske opplysninger (beregnet i henhold til EU-direktiv 2000/36/EF)

Hvit sjokolade	kakaotørrstoff: minst 27% – tørrmelkstoff: 23%
Mørk sjokolade	kakaotørrstoff: minst 53%
Melkesjokolade	kakaotørrstoff: minst 34% – tørrmelkstoff: 19%

6 Mikrobiologiske egenskaper		
	Måilverdi	Grense
Totalt kimtall	1000 cfu/g	5000 cfu/g
Gjær og muggsopp	10 cfu/g	50 cfu/g
Enterobacteriaceae	< 10 cfu/g	10 cfu/g
E. coli	0 cfu/g	0 cfu/g
Salmonella	0 cfu/25g	0 cfu/25g
Aflatoksiner (B1, B2, G1, G2)	/	4,0 µg/kg
Okratoksin A	/	3,0 µg/kg
Deoksynivalenol	/	750 µg/kg

7 Ingredienser (%) og opprinnelse		
melkesjokolade (sukker, kakaosmør, helmelkpulver, kakaomasse, emulgator (lecitin (soya)), naturlig aroma (vanilje))	38,04	Belgia
vegetabiliske fetter (palme, palmekjerne, raps, solsikke, kokos, shea) i varierende andeler	17,87	Malaysia, Indonesia, Papua Ny-Guinea
sukker	17,65	Belgia
mørk sjokolade (kakaomasse, sukker, kakaosmør, vannfritt melkefett, emulgator (lecitin (soya)), naturlig aroma (vanilje))	17,11	Belgia
skummetmelkpulver	2,89	Belgia, Frankrike, Tyskland, Irland, Nederland, Portugal, Storbritannia
laktose	2,29	Østerrike, Tyskland
skummet kakaopulver	2,03	Vest-Afrika
hvit sjokolade (sukker, kakaosmør, helmelkpulver, emulgator (lecitin (soya)), naturlig aroma (vanilje))	0,64	Belgia
rismel	0,41	Over hele verden, unntatt Kina
hasselnetter	0,23	Tyrkia
mysepulver (melk)	0,23	Østerrike, Belgia, Tsjekkia, Danmark, Estland, Finland, Frankrike, Tyskland, Ungarn, Island, Irland, Italia, Latvia, Litauen, Luxembourg, Nederland, New Zealand, Norge, Polen, Portugal, Slovakia, Slovenia, Spania, Sverige, Sveits, Storbritannia, Amerikas forente stater
kakaonibs	0,21	Vest-Afrika
emulgator: lecitin (soya)	0,11	Belgia
naturlig aroma: vanilje	0,11	Belgia
naturlig aroma: kaffe	0,10	Brasil, Burundi, Kamerun, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Egypt, Etiopia, Ghana, Guatemala, Haiti, Honduras, India, Indonesia, Elfenbenskysten, Kenya, Madagaskar, Mexico, Peru, Togo, Uganda, Vietnam
naturlig aroma: karamell	0,04	Belgia
emulgator: solsikkelecitin	0,03	EU – Russland
naturlig aroma: appelsin	0,01	Belgia
vaniljefrø	<0,01	Madagaskar

8 Tilsætningsstoffer		
Navn	E-nummer	Kategori / funksjon
karamell	/	naturlig aroma
kaffe	/	naturlig aroma
lecitin (soya)	E322	emulgator
appelsin	/	naturlig aroma
solsikkelecitin	E322	emulgator
vanilje	/	naturlig aroma

9 Næringsinnhold (beregnet ut fra litteratordata)			
Gjennomsnittlige næringsverdier per	100 g	Porsjon (25 g)	% RI*
Energi (kJ)	2.382 kJ	596 kJ	7 %
Energi (kcal)	572 kcal	143 kcal	7 %
Fett	38 g	9,5 g	14 %
hvorav mettet fett	23 g	5,8 g	29 %
Karbohydrater	51 g	13 g	5 %
hvorav sukkerarter	49 g	12 g	13 %
Protein	5,0 g	1,3 g	3 %
Salt	0,12 g	0,03 g	<1 %
* Referanseinntak for en gjennomsnittlig voksen (8400 kJ/2000 Kcal)			

11 Allergener (FORORDNING (EU) nr. 1169/2011)	
Forklaring: + = til stede / - = ikke til stede / ? = mulige spor	
Hvete og produkter derav (dekstrose skal ikke regnes med i denne listen)	?
Rug og produkter derav	--
Bygg og produkter derav	--
Havre og produkter derav	--
Spelt og produkter av dette	--
Krepsdyr og produkter av disse	--
Egg og produkter av disse	--
Fisk og produkter av dette	--
Peanøtter og produkter av disse	--
Soya og produkter av dette	+ -
Melk og produkter av dette (inkludert laktose)	+ -
Mandler og produkter av disse	?
Hasselnøtter og produkter av disse	+ -
Valnøtter og produkter av disse	--
Cashewnøtter og produkter av disse	--
Pekannøtter og produkter av disse	--
Paranøtter og produkter av disse	--
Pistasjnøtter og produkter av disse	--
Macadamianøtter og produkter av disse	--
Selleri og produkter av dette	--
Sennep og produkter av dette	--
Sesamfrø og produkter av disse	--
Svoveldioksid og sulfitter i konsentrasjoner over 10 mg/kg eller 10 mg/l, uttrykt som SO ₂	--
Lupin og produkter av dette	--
Bløtdyr og produkter av disse	--

12 Globale egenskaper	
Produksjonsanlegg og opprinnelsesland	Delafaille nv - Doornpark 16, Sone C - 9120 Beveren - Belgia
Kriterier for holdbarhet og datoangivelse	12 måneder fra pakkedato – Best før: DD/MM/AAAA
Lagring – håndtering – distribusjon betingelser	Oppbevares kjølig og tørt (mellom 12°C (54°F) og 18°C (65°F) – relativ luftfuktighet maks. 70%).
Kriterier for lot og lot-merking	Juliansk kalender – L ÅDDD
Tilleggsinformasjon til kunden	Ikke relevant
Bruksanvisning	Ikke relevant
Ernærings-, helse- og markedsføringspåstander	Ikke relevant
GMO-erklæring	Dette produktet er GMO-fritt (EF-nr. 1829/2003 – EF-nr. 1830/2003)
Ioniserende stråling	Vi erklærer herved at ingen av råvarene som brukes i produkter produsert av Delafaille, har blitt behandlet med ioniserende stråling.
Forurensninger	Dette produktet oppfyller grenseverdiene for forurensning (FORORDNING (EU) 2023/915)
Materialer i kontakt med næringsmidler	Delafaille garanterer at produktet oppfyller FORORDNING (EF) nr. 1935/2004 om materialer og gjenstander beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler, og som opphever direktiv 80/590/EØF og 89/109/EØF.
IFS-sertifikat	Ja
BRC-sertifikat	Nei
Kosher	Ikke sertifisert
Halal	Ikke sertifisert
Sukkerfri	Nei
Vegetarianere	Egnet for vegetarianere
Veganere	Ikke egnet for veganere.

13 (Nød) kontaktopplysninger for kvalitet og matsikkerhet	
Kontakt	Lesley Conaerts – kvalitetsansvarlig
TLF. 24/24 t – 7/7 d	+3236202070 / +32497769233
E-post	info@delafaille.be & lesley@delafaille.be