TECHNISCHE FICHE

# Prodia mousse tiramisu 100ml x 24 vries

ref. 4396

## Productbeschrijving

Mousse tiramisu in porties met zoetstof en vezelverrijkt. Met steviolglycosiden uit stevia.

### Kenmerken

Met zoetstof

Vezelrijk (= min 6g/100g of 3g/100 kcal)




## Ingrediënten

Magere MELK- en MELKbestanddelen, oligofructose, inuline, kokosvet, emulgator: E472b, E422; rundergelatine, tiramisu aroma, kleurstof: E150c, zoetstof: E960a.

Land van oorsprong: België

## Microbiologische criteria

Maximale norm (aantal /g):
Totaal kiemgetal: <10000/ml
Enterobacteriaceae: <10 kve/g
Coagulase positieve stafylococcen: <10 kve/g
Salmonella: Afwezig in 25g
Listeria: Afwezig in 25g

## Fysico-chemische kenmerken

Onderworpen aan volgende controles:
Glasbreukcontrole
Geen hout in productie met open verpakking
Metaaldetectie
Ongedierte

## Houdbaarheid

Minimale houdbaarheid: 30 dagen
Maximale houdbaarheid: 2 jaar

## Bewaarcondities

Bewaring bij tenminste –18°C
Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

| | |
|---|---|
| Bruto kg/st | 1,35 |
| Netto kg/st | 1.2 |
| L st (mm) | 281.0 |
| B st (mm) | 209.0 |
| H st (mm) | 115.0 |
| # /sec.verp. | 1.0 |
| # prim.verp/laag | 14 |
| # prim.verp/pallet | 182 |
| lagen/pallet | 13 |

EAN verkoopseenheid

5 400272 543963

**Datum laatste wijziging** **23/10/2024**

*Deze informatie is ingevuld op basis van inlichtingen ons verstrekt door de leverancier en dit zonder enige verbintenis en onder alle voorbehoud.*

# Prodia mousse tiramisu 100ml x 24 vries

## Nutritionele analyse

| | /100 g | /100ml | %RI |
|---|---|---|---|
| Energie kJ | 595 | 321 | |
| Energie kcal | 150 | 81 | |
| Vetten (g) | 6,9 | 3,18 | |
| Verzadigde vetzuren (g) | 5,6 | 3 | |
| Koolhydraten (g) | 16 | 8,64 | |
| Suikers (g) | 5,8 | 3,13 | |
| Vezels (g) | 19 | 10,26 | |
| Eiwitten (g) | 4 | 2,16 | |
| Zout (g) | 0,2 | 0,1 | |

# Prodia mousse tiramisu 100ml x 24 vries

## Allergenen

| | Aanwezig | Afwezig | Sporen | Onbekend |
|---|---|---|---|---|
| Glutenbevattende granen en afgeleiden | | | x | |
| Tarwe | | | x | |
| Rogge | | x | | |
| Gerst | | x | | |
| Haver | | x | | |
| Spelt | | x | | |
| Schaaldieren en afgeleiden | | x | | |
| Eieren en afgeleiden | | | x | |
| Vis en afgeleiden | | x | | |
| Aardnoten en afgeleiden (Pinda) | | x | | |
| Soja en afgeleiden | | | x | |
| Melk en afgeleiden (incl lactose) | x | | | |
| Schaalvruchten | | | x | |
| Amandelen | | | x | |
| Hazelnoten | | | x | |
| Walnoten | | | x | |
| Cashewnoten | | x | | |
| Pecannoten | | x | | |
| Paranoten | | x | | |
| Pistachenoten | | | x | |
| Macadamianoten | | x | | |
| Selderij en afgeleiden | | x | | |
| Mosterd en afgeleiden | | x | | |
| Sesamzaad en afgeleiden | | | x | |
| Zwaveldioxide en sulfieten (> 10mg SO2/kg of 10mg | | | x | |
| Lupine en afgeleiden | | | x | |
| Weekdieren en afgeleiden | | x | | |

GGO vrij