Caramelblokjes Puur

Recept versie	2.1
Recept nummer	1187

Artikelnummer(s):	14018 - Assorti 10701 / 3804
Productomschrijving:	Blokje van caramel met een laagje pure chocolade
Houdbaarheid vanaf productie:	6 maanden

Uitlevering: Ongekoeld
Bewaaradvies: Koel, droog en donker bewaren (18°-20°C)

Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: suiker, cacaomassa, cacaoboter, **KARNEMELK**, plantaardige oliën (palmolie, palmpitolie, raapzaadolie), **VOLLE MELKPOEDER**, lactose (**MELK**), glucose-fructosestroop, glucosestroop, **MAGERE MELKPOEDER**, water, emulgatoren (E322 (**SOJA**), E471, E435, E472b), kleurstof (E160a), zetmeel, zout, voedingszuur (E330), vanille extract.

Voedingswaarde per 100g (berekend)

Energie (KJ)	2.077	kJ
Energie (KCal)	498	kcal
vetten	32,3	g
verzadigde vetzuren	20,3	g
transvetzuur	0,1	g
koolhydraten	47,3	g
suikers	44,9	g
vezels	1,1	g
eiwitten	4,0	g
zout	0,10	g

De voedingswaarde kan als gevolg van ontbrekende gegevens afwijken van de werkelijkheid.

Allergenen

glutenbevattende granen	x	amandelen	x
tarwe	x	hazelnoten	x
rogge	-	walnoten	x
gerst	-	cashewnoten	x
haver	-	pecannoten	x
spelt	-	paranoten	-
kamut	-	pistachenoten	x
schaaldieren	-	macadamianoten	-
ei	x	selderij	-
vis	-	mosterd	-
pinda's	x	sesam	-
soja	+	sulfieten (E220-E228)	-
melk	+	lupine	-
noten	x	weekdieren	-

+ = aanwezig, - = afwezig, x = kruiscontaminatie, ? = onbekend.

Vervaardigd in een bedrijf waar ook pinda's, noten, melk (incl. lactose), soja, gluten, ei en sulfiet wordt verwerkt.

GMO informatie

GMO ingrediënten zijn niet aanwezig.

Caramelblokjes Puur

Recept versie	2.1
Recept nummer	1187

Microbiologische kenmerken

Algemeen kiemgetal	: <1.000.000 Kve/g
Gisten	: <1.000 Kve/g
Schimmels	: <1.000 Kve/g
Enterobacteriaceae	: <100 Kve/g
Salmonella	: afwezig in 25 g

Verpakkingsinformatie

Bonbondoos | 3 x 5-vaks + 2 kussentjes
Verpakt in assortiment caramelblokjes (melk/wit/puur) per circa 1,4 kg

Ingrediënten

suiker	38.8	%
cacaomassa	17.1	%
cacaoboter	14	%
karnemelk	9.8	%
plantaardige oliën en vetten	7.4	%
palmolie	3.9	%
palmpitolie	2.3	%
raapzaadolie	1.3	%
volle melkpoeder	5.3	%
lactose (melk)	<2	%
glucose-fructosestroop	<2	%
glucosestroop	<2	%
magere melkpoeder	<2	%
water	<2	%
emulgatoren	<2	%
sojalecithinen	<2	%
mono- en diglyceriden van vetzuren	<2	%
polysorbaat 60	<2	%
mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur	<2	%
kleurstof	<2	%
carotenen	<2	%
zetmeel	<2	%
zout	<2	%
voedingszuur	<2	%
citroenzuur	<2	%
vanille extract	<2	%

Dit document is elektronisch gegenereerd, geldig zonder handtekening en vervangt eerder geprinte versies.

De gegevens in deze specificatie zijn afkomstig vanuit de receptuur en informatie van toeleveranciers. Derhalve kunnen aan deze gegevens geen rechten worden ontleend. Bij wijzigingen zult u hiervan niet automatisch op de hoogte worden gebracht.

Caramelblokjes Wit

Recept versie	2.1
Recept nummer	99030

Artikelnummer(s):	14019 - Assorti 10701 / 3804
Productomschrijving:	Blokje van caramel met een laagje witte chocolade
Houdbaarheid vanaf productie:	6 maanden

Uitlevering: Ongekoeld
Bewaaradvies: Koel, droog en donker bewaren (18°-20°C)

Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: suiker, cacaoboter, **VOLLE MELKPOEDER**, **KARNEMELK**, plantaardige oliën (palmolie, palmpitolie, raapzaadolie), lactose (**MELK**), glucose-fructosestroop, glucosestroop, **MAGERE MELKPOEDER**, water, emulgatoren (E322 (**SOJA**), E471, E435, E472b), kleurstof (E160a), zetmeel, zout, voedingszuur (E330).

Voedingswaarde per 100g (berekend)

Energie (KJ)	2.107	kJ
Energie (KCal)	505	kcal
vetten	30,7	g
verzadigde vetzuren	19,1	g
transvetzuur	0,2	g
koolhydraten	53,6	g
suikers	52,1	g
vezels	0,0	g
eiwitten	3,5	g
zout	0,15	g

De voedingswaarde kan als gevolg van ontbrekende gegevens afwijken van de werkelijkheid.

Allergenen

glutenbevattende granen	x	amandelen	x
tarwe	x	hazelnoten	x
rogge	-	walnoten	x
gerst	-	cashewnoten	x
haver	-	pecannoten	x
spelt	-	paranoten	-
kamut	-	pistachenoten	x
schaaldieren	-	macadamianoten	-
ei	x	selderij	-
vis	-	mosterd	-
pinda's	x	sesam	-
soja	+	sulfieten (E220-E228)	-
melk	+	lupine	-
noten	x	weekdieren	-

+ = aanwezig, - = afwezig, x = kruiscontaminatie, ? = onbekend.

Vervaardigd in een bedrijf waar ook pinda's, noten, melk (incl. lactose), soja, gluten, ei en sulfiet wordt verwerkt.

GMO informatie

GMO ingrediënten zijn niet aanwezig.

Caramelblokjes Wit

Recept versie	2.1
Recept nummer	99030

Microbiologische kenmerken

Algemeen kiemgetal	: <1.000.000 Kve/g
Gisten	: <1.000 Kve/g
Schimmels	: <1.000 Kve/g
Enterobacteriaceae	: <100 Kve/g
Salmonella	: afwezig in 25 g

Verpakkingsinformatie

Bonbondoos | 3 x 5-vaks + 2 kussentjes
Verpakt in assortiment caramelblokjes (melk/wit/puur) per circa 1,4 kg

Ingrediënten

suiker	42.4	%
cacaoboter	20.1	%
volle melkpoeder	10.3	%
karnemelk	9.8	%
plantaardige oliën en vetten	7.4	%
palmolie	3.9	%
palmpitolie	2.3	%
raapzaadolie	1.3	%
lactose (melk)	3.7	%
glucose-fructosestroop	<2	%
glucosestroop	<2	%
magere melkpoeder	<2	%
water	<2	%
emulgatoren	<2	%
sojalecithinen	<2	%
mono- en diglyceriden van vetzuren	<2	%
polysorbaat 60	<2	%
mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur	<2	%
kleurstof	<2	%
carotenen	<2	%
zetmeel	<2	%
zout	<2	%
voedingszuur	<2	%
citroenzuur	<2	%

Dit document is elektronisch gegenereerd, geldig zonder handtekening en vervangt eerder geprinte versies.

De gegevens in deze specificatie zijn afkomstig vanuit de receptuur en informatie van toeleveranciers. Derhalve kunnen aan deze gegevens geen rechten worden ontleend. Bij wijzigingen zult u hiervan niet automatisch op de hoogte worden gebracht.

Caramelblokjes Melk

Recept versie	2.1
Recept nummer	1186

Artikelnummer(s):	14017 - Assorti 10701 / 3804
Productomschrijving:	Blokje van karamel met een laagje melkchocolade
Houdbaarheid vanaf productie:	6 maanden

Uitlevering: Ongekoeld
Bewaaradvies: Koel, droog en donker bewaren (18°-20°C)

Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten: suiker, cacaoboter, **VOLLE MELKPOEDER**, **KARNEMELK**, plantaardige oliën (palmolie, palmpitolie, raapzaadolie), cacaomassa, lactose (**MELK**), glucose-fructosestroop, glucosestroop, weipoeder (**MELK**), **MAGERE MELKPOEDER**, water, emulgatoren (E322 (**SOJA**), E471, E435, E472b), natuurlijk vanille aroma, kleurstof (E160a), zetmeel, zout, voedingszuur (E330).

Voedingswaarde per 100g (berekend)

Energie (KJ)	2.122	kJ
Energie (KCal)	509	kcal
vetten	32,0	g
verzadigde vetzuren	19,9	g
transvetzuur	0,2	g
koolhydraten	51,4	g
suikers	49,9	g
vezels	0,4	g
eiwitten	3,6	g
zout	0,18	g

De voedingswaarde kan als gevolg van ontbrekende gegevens afwijken van de werkelijkheid.

Allergenen

glutenbevattende granen	x	amandelen	x
tarwe	x	hazelnoten	x
rogge	-	walnoten	x
gerst	-	cashewnoten	x
haver	-	pecannoten	x
spelt	-	paranoten	-
kamut	-	pistachenoten	x
schaaldieren	-	macadamianoten	-
ei	x	selderij	-
vis	-	mosterd	-
pinda's	x	sesam	-
soja	+	sulfieten (E220-E228)	-
melk	+	lupine	-
noten	x	weekdieren	-

+ = aanwezig, - = afwezig, x = kruiscontaminatie, ? = onbekend.

Vervaardigd in een bedrijf waar ook pinda's, noten, melk (incl. lactose), soja, gluten, ei en sulfiet wordt verwerkt.

GMO informatie

GMO ingrediënten zijn niet aanwezig.

Caramelblokjes Melk

Recept versie	2.1
Recept nummer	1186

Microbiologische kenmerken

Algemeen kiemgetal	: <1.000.000 Kve/g
Gisten	: <1.000 Kve/g
Schimmels	: <1.000 Kve/g
Enterobacteriaceae	: <100 Kve/g
Salmonella	: afwezig in 25 g

Verpakkingsinformatie

Bonbondoos | 3 x 5-vaks + 2 kussentjes
Verpakt in assortiment caramelblokjes (melk/wit/puur) per circa 1,4 kg

Ingrediënten

suiker	40.9	%
cacaoboter	20.3	%
volle melkpoeder	10.3	%
karnemelk	9.8	%
plantaardige oliën en vetten	7.4	%
palmolie	3.9	%
palmpitolie	2.3	%
raapzaadolie	1.3	%
cacaomassa	2	%
lactose (melk)	<2	%
glucose-fructosestroop	<2	%
glucosestroop	<2	%
weipoeder (melk)	<2	%
magere melkpoeder	<2	%
water	<2	%
emulgatoren	<2	%
sojalecithinen	<2	%
mono- en diglyceriden van vetzuren	<2	%
polysorbaat 60	<2	%
mono- en diglyceriden van vetzuren veresterd met melkzuur	<2	%
natuurlijk vanille aroma	<2	%
kleurstof	<2	%
carotenen	<2	%
zetmeel	<2	%
zout	<2	%
voedingszuur	<2	%
citroenzuur	<2	%

Dit document is elektronisch gegenereerd, geldig zonder handtekening en vervangt eerder geprinte versies.

De gegevens in deze specificatie zijn afkomstig vanuit de receptuur en informatie van toeleveranciers. Derhalve kunnen aan deze gegevens geen rechten worden ontleend. Bij wijzigingen zult u hiervan niet automatisch op de hoogte worden gebracht.