
	Technische fiche - Fiche technique Technical sheet - Technische Fiche		
	Date: 25/01/2022 Version: 8.1	Contact: Valerie Van Craeyveld	



WHITE CHOCOLATE MOUSSE

Product / Produit / Produkt

Witte chocolademousse in spuitzak Mousse au chocolat blanc dans une poche White chocolate mousse in piping bag Weisse Schokoladenmousse in Spritzbeutel
--

Vorm / Forme / Form	Spuitzak / Poche / Piping bag / Spritzbeutel
Afmeting / Dimention / Dimension / Durchschnitt	58 cm
Gewicht / Poids / Weight NETTO	1300 g
Gewicht / Poids / Weight BRUTO	1320 g
Volume / Volumen	Ca. 2000 ml



	Technische fiche - Fiche technique Technical sheet - Technische Fiche		
	Date: 25/01/2022 Version: 8.1	Contact: Valerie Van Craeyveld	

Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten



<p>Ingrediënten: verse room (MELK), witte chocolade (25%) (suiker, cacao boter, volle MELKPOEDER, emulgator: E322 (SOJA); natuurlijk vanille aroma), suiker, gerehydrateerde ontroomde MELK (magere MELKPOEDER, weipoeder (MELK)), glucose-fructosestroop, gelatine, emulgator: E471, voedingszuur: E331. Kan sporen van noten bevatten.</p> <p>Ingrédients: crème fraîche (LAIT), chocolat blanc (25%) (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: E322 (SOYA); arôme naturel vanille), sucre, LAIT écrémé réhydraté (LAIT écrémé en poudre, lactosérum en poudre (LAIT)), sirop de glucose-fructose, gélatine, émulsifiant: E471, acidifiant: E331. Présence éventuelle des fruits à coque.</p> <p>Ingredients: fresh cream (MILK), white chocolate (25%) (sugar, cacao butter, full-cream MILK powder, emulsifier: E322 (SOY); natural vanilla flavour), sugar, reconstituted skimmed MILK (skimmed MILK powder, whey powder (MILK)), glucose fructose syrup, gelatin, emulsifier: E471, acid: E331. May contain traces of nuts.</p> <p>Zutaten: frische Sahne (MILCH), weisse Schokolade (25%) (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: SOJALEZITHIN; natürliches Vanille Aroma), Zucker, rehydrierte entrahmte MILCH (entrahmtes MILCHPULVER, Molkepulver (MILCH)), Glucose-Fruktosesirup, Gelatine, Emulgator: E471, Säuerungsmittel: E331. Mögliche Spuren von Nüssen.</p>

Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung

Primaire verpakking / Emballage première / Primary packing / Primärverpackung	
Afmeting / Dimension / Abmessung (L x B x H)	48 x 24 cm
Verpakkingsmateriaal / Matériaux d'emballage Packing material / Verpackungsmaterial	Polyethylen (bag) + polypropylene (nozzle) (20 g)
EAN	5414818024908
Secundaire verpakking / Emballage secondaire / Secondary packing / Sekundärverpackung	
Afmeting / Dimension / Abmessung (L x B x H)	37 x 28 x 15.5 cm
Verpakkingsmateriaal / Matériaux d'emballage Packing material / Verpackungsmaterial	Karton (330 g)
Stuks per doos / Pièces par boîte / Pieces per box / Stück pro Schachtel	6
Karton / Carton / Box / Schachtel NETTO	7.8 kg
Karton / Carton / Box / Schachtel BRUTO	8.2 kg
EAN	5414818030855
Tertiaire verpakking / Emballage tertiaire / Tertiary packing / Tertiäre Verpackung	
Kartons per laag / Cartons par couche / Boxes per layer / Schachtel pro Schichte	6
Lagen per pallet / Couches par palette / Layers per pallet / Schichte pro Palette	11
Kartons per pallet / Cartons par palette / Boxes per pallet / Schachtel pro Palette	66
Stuks per pallet / Pièces par palette / Pieces per pallet / Stück pro Palette	396
Pallet / Palette / Palette BRUTO	565 kg
Pallethoogte / Hauteur palette / Pallet height / Palettenhöhe (incl. EURO)	181 cm

Microbiologische Normen / Normes microbiologiques / Microbiological norms

	n	c	m	M
Totaal aëroob kiemgetal / Nombre total de germes / Mesophilic aerobic count / Gesamtkeimzahl (30 °C)	5	2	100.000	500.000
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10	100
Coliformen / Coliforms (30 °C)	5	2	10	100
<i>E. coli</i>	5	0	0/g	0/g
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	0/25g	0/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	0/25g	0/25g
Coagulase positieve staphylococcen	5	2	10	100

	Technische fiche - Fiche technique Technical sheet - Technische Fiche		
	Date: 25/01/2022 Version: 8.1	Contact: Valerie Van Craeyveld	

Allergenen / Allergènes / Allergens / Allergene

Wettelijke allergenen / Obligatoires des allergènes / Legal allergens / Gesetzliche Allergene	
01. Gluten	-
02. Schaaldieren / Crustacés / Crustaceans / Schaltiere	-
03. Ei / Oeuf / Egg	-
04. Vis / Poissons / Fish / Fische	-
05. Aardnoten (pinda's) / Arachides (cacahuètes) / Peanuts / Erdnüsse	-
06. Soja / Soy	+
07. Melk / Lait / Milk / Milch	+
08. Noten (schaalvruchten) / Fruits à coques / Nuts / Nüsse	?
09. Selderij / Céleri / Celery / Sellerie	-
10. Mosterd / Moutarde / Mustard / Senf	-
11. Sesam / Graines de sésame / Sesame / Sesamsamen	-
12. Sulfit / Sulfiten / Sulphites / Sulphite	-
13. Lupine / Lupin / Lupinen	-
14. Weekdieren / Mollusques / Molluscs / Weichtiere	-

+ Aanwezig / présent / present / anwesend

- Afwezig / absent / absent / abwesend

? Kan sporen bevatten / Traces éventuelles / May contain traces / Kann Spuren enthalten

Voedingswaarden / Valeurs nutritionnelles / Nutritional values / Nährwerte

	Per/Pour/Pro 100 g
Energie / Energy	383 kJ / 1595 kcal
Vetten / Lipides / Lipids / Fette	26.4 g
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren	16.2 g
Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate	31.1 g
waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon : Zucker	30.4 g
Eiwitten / Protéines / Proteins / Eiweiss	5.3 g
Zout / Sel / Salt / Salz	0.3 g



GMO verklaring / Déclaration d'OGM / GMO statement / GVO Erklärung

Galana NV verklaart hierbij dat geen GMO afkomstige ingrediënten worden gebruikt bij de productie van haar producten. Volgens Verordeningen EG 1829/2003 en 1830/2003 van 22 september 2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders hoeft het product derhalve niet te worden geëtiketteerd als zijnde van GMO oorsprong.

Galana NV déclare que ses produits ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés. En conséquence, ils n'induisent pas un étiquetage spécifique selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

Galana NV hereby declares that no genetically modified organisms have been used for the production of its products. Hence, no specific labelling is required within the scope of Directives No. 1829/2003 and 1830/2003 of 22 September 2003 on genetically modified food and feed.

Galana NV erklärt, dass keine genetisch veränderten Organismen bei der Produktion ihrer Produkte verwendet wurden. Laut Verordnungen EG 1829/2003 und 1830/2003 vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel ist daher keine spezifische Etikettierung erforderlich.

	Technische fiche - Fiche technique Technical sheet - Technische Fiche		
	Date: 25/01/2022 Version: 8.1	Contact: Valerie Van Craeyveld	

Bewaar- en serveertips / Conseil de conservation et d'utilisation

Conservation and serving suggestions / Aufbewahrungs – und Servierungstips

-18°C: 18 maanden / mois / months / Monate

Bereiding: 8 uur ontdooien in de koelkast. Na ontdooien, gekoeld bewaren (max. 4 °C) en binnen de 4 dagen consumeren. Koud serveren.

Préparation: Décongeler 8 heures au frigo. Après décongelation, conserver au frais (max. 4 °C) et consommer dans 4 jours. Servir frais.

Preparation: 8 hours defrosting in fridge. Store refrigerated (max. 4 °C) and consume within 4 days after defrosting. Serve chilled.

Zubereitung: 8 Stunden im Kühlschrank auftauen. Nach dem Auftauen, kühl lagern (max. 4 °C) und innerhalb von 4 Tagen verbrauchen. Kalt servieren.

Diepvries, niet meer invriezen na ontdooien.

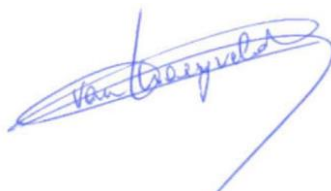
Surgelé, ne plus recongeler un produit dégelé.

Frozen, do not refreeze a defrosted product.

Tiefgefroren, aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren.

GALANA NV

Valerie Van Craeyveld
 Quality Manager



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