
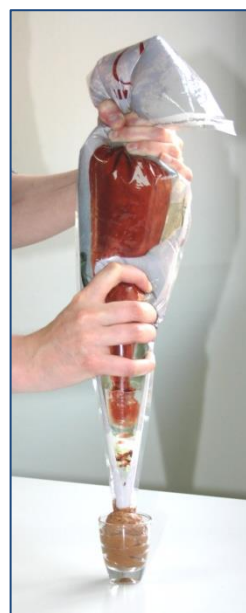
	<b>Technische fiche - Fiche technique</b> <b>Technical sheet - Technische Fiche</b>		
	Date: 25/01/2022 Version: 8.1	Contact: Valerie Van Craeyveld	

## BELGIAN CHOCOLATE MOUSSE

### Product / Produit / Produkt

<b>Belgische chocolademousse in spuitzak</b> <b>Mousse au chocolat belge dans une poche</b> <b>Belgian chocolate mousse in piping bag</b> <b>Belgische Schokoladenmousse in Spritzbeutel</b>
---

Vorm / Forme / Form	Spuitzak / Poche / Piping bag / Spritzbeutel
Afmeting / Dimention / Dimension / Durchschnitt	58 cm
Gewicht / Poids / Weight NETTO	1300 g e
Gewicht / Poids / Weight BRUTO	1310 g e
Volume / Volumen	Ca. 2000 ml





### Ingrediënten / Ingrédients / Ingredients / Zutaten

**Ingrediënten:** Verse room (bevat MELK), fondant chocolade (24%) (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: SOJALECITHINE; natuurlijk vanille aroma), suiker, water, gelatine, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, voedingszuur: trinitriumcitraat. Kan mogelijk sporen van noten bevatten.

**Ingrédients:** Crème fraîche (contient LAIT), chocolat fondant (24%) (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA; arôme vanille naturelle), sucre, eau, gélatine, émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras, acidifiant: citrate trisodique. Présence éventuelle des traces de fruits à coque.

**Ingredients:** Fresh cream (contains MILK), dark chocolate (24%) (cacao mass, sugar, cacao butter, emulsifier: SOYA lecithin; natural vanilla flavour), sugar, water, gelatine, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, acid: trisodium citrate. May contain traces of nuts.

**Zutaten:** Frische Sahne (enthält MILCH), dunkle Schokolade (24%) (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJALECITHINE; natürliches Vanille Aroma), Zucker, Wasser, Gelatine, Emulgator: Mono- und Diglycerides von Speisefettsäuren, Säuerungsmittel: Trinitriumzitat. Mögliche Spuren von Nüssen.

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

### Verpakking / Conditionnement / Packaging / Verpackung



<b>Primaire verpakking / Emballage première / Primary packing / Primärverpackung</b>	
Afmeting / Dimension / Abmessung (L x B x H)	48 x 24 cm
Verpakkingsmateriaal / Matériaux d'emballage Packing material / Verpackungsmaterial	Polyethylen (bag) + polypropylene (nozzle) (16 g)
EAN	n.a.
<b>Secundaire verpakking / Emballage secondaire / Secondary packing / Sekundärverpackung</b>	
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	5414818030008
<b>Tertiaire verpakking / Emballage tertiaire / Tertiary packing / Tertiäre Verpackung</b>	
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 staphylococci	5	2	10	100

### Voedingswaarden / Valeurs nutritionnelles / Nutritional values / Nährwerte

	Per/Pour/Pro 100 g
Energie / Energy	352 kcal / 1465 kJ
Vetten / Lipides / Lipids / Fette	26.4 g
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / of which saturates / davon: gesättigte Fettsäuren	17.3 g
Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate	25.1 g
waarvan suikers / dont sucres / of which sugars / davon : Zucker	24.4 g
Eiwitten / Protéines / Proteins / Eiweiss	3.6 g
Zout / Sel / Salt / Salz	0.2 g

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

## Allergenen / Allergènes / Allergens / Allergene

<b>Wettelijke allergenen / Obligatoires des allergènes / Legal allergens / Gesetzliche Allergene</b>	
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

## 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 1829/2003/EG und 1830/2003/EG vom 22. September 2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel ist daher keine spezifische Etikettierung erforderlich.*

## 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.

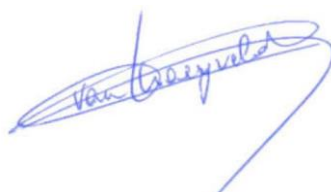
*Zubereitung: 8 Stunden im Kühlschrank auftauen. Nach dem Auftauen, kühl lagern (max. 4 °C) und innerhalb von 4 Tagen verbrauchen. Kalt servieren.*

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

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