


Commerciële Product Specificatie

Artikelinformatie	
Datum	09-05-2018
SAP Nummer / Artikelnummer	3731/31/00, Bo7459, 7459
Systeem nummer	CPM018791\0002
Verkoopbenaming	Hot Chocomel / Hot Cécémel Pouch
EAN code consumenten product	8713300074597
Warenwettelijke omschrijving	Concentraat voor chocoladedrank
Inhoud	3L e
Identificatienummer (ovaal)	

Ingrediëntenlijst	
Ingrediënten:	melk (2,7% vet), glucose, chocolaepoeder (suiker, cacao) (19,6%), suiker, boter olie, magere melk poeder, kaliumchloride, natriumchloride, stabilisator: natriumdifosfaat

GMO informatie
Het bovengenoemde, aan u geleverde product, bevat geen ingrediënten en/of additieven die verplicht geëtiketteerd moeten worden conform de Verordeningen 1829/2003 en 1830/2003

Gemiddelde Voedingswaarde	Per 100 ml
Energie	1617 kJ (386 kcal)
Vetten	9,0 g
- Waarvan verzadigd vet	6,0 g
Koolhydraten	69,0 g
- waarvan suikers	68,1 g
Eiwitten	5,2 g
Zout	0,60 g

--	--

Allergenenlijst (Conform Verordening (EU) nr. 1169/2011) / Verplicht op de verpakking	
Glutenbevattende granen en producten op basis hiervan	Nee
Schaaldieren en producten op basis hiervan	Nee
Eieren en producten op basis hiervan	Nee
Vis en producten op basis hiervan	Nee
Aardnoten en producten op basis hiervan	Nee
Soja en producten op basis hiervan	Nee
Melk en producten op basis hiervan	Ja
Schaalvruchten en producten op basis hiervan (noten)	Nee
Selderij en producten op basis hiervan	Nee
Mosterd en producten op basis hiervan	Nee
Sesam en producten op basis hiervan	Nee
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties > 10 ppm	Nee
Lupine en producten op basis hiervan	Nee
Weekdieren en producten op basis hiervan	Nee
Bovengenoemde allergenen hebben betrekking op de actuele receptuur en de hierbij gebruikte ingrediënten.	

Aanvullende product informatie	
Geschikt voor...	
Ovo-vegetariërs	Nee
Lacto-vegetariërs	Ja
Veganisten	Nee
Personen met coeliakie	Ja
Kunstmatige kleurstoffen	Nee

Chemische en fysische aspecten		
Deze waarden betreffen gemiddelde waarden. Er kan altijd sprake zijn van biologische en productie specifieke variatie.		
Droge stof	68,2%	+/- 1.5%
pH	6,6	+/- 0.3
Dichtheid bij 20 °C	1,291 KG/LT	+/- 0,005 KG/LT

Sensorische aspecten	
Smaak	Typisch, gekarameliseerd, zoet, cacao
Geur	Typisch
Kleur/uiterlijk	Donkerbruin/Homogeen
Textuur	Homogene pasta

Microbiologische aspecten

Het bovengenoemde, aan u geleverde product, voldoet aan de microbiologische eisen conform Verordening EC/2073/2005.
--

--

Logistieke informatie

Consumentenproduct: 1 zak 3L	
Afmetingen consumentenproduct (in mm)	290 x 315
Nettogewicht consumentenproduct (in kg, excl. CPM verpakking)	3,9
Brutogewicht consumentenproduct (in kg, incl. CPM verpakking)	3,96
EAN consumentenproduct	8713300074597
Handelseenheid: 1 doos = 4x3L	
Afmetingen handelseenheid (L x B x H in mm)	400x200x250
Nettogewicht handelseenheid (in kg)	15.60
Brutogewicht handelseenheid (in kg incl. TDU)	16.20
EAN handelseenheid	8713300073590
Transporteenheid: 1 pallet = 45 dozen	
Aantal TDU per pallet laag	15
Aantal TDU per pallet	45
Afmetingen pallet (L X B X H in mm, incl. pallet)	1200x1000x912
Netto inhoud voor elke transporteenheid in kg	702
Bruto palletgewicht (in kg, incl. pallet)	758

Opslag	
Opslagcondities	Ten minste houdbaar tot: zie verpakking. Droog en op max. 25 °C

Gebruiksaanwijzing

<p>Te gebruiken in een Chocomel/Cécémel Hot dispenser</p> <p>Instructie voor productie: Na gebruik in de dispenser is de verdunning 1 volumedeel concentraat op 5 volumedelen warm water</p> <p>Mengverhouding voor Nederlandse markt: 1 volumedeel concentraat op 4,48 volumedelen warm water</p> <p>Mengverhouding voor Belgische markt: 1 volumedeel concentraat op 4 volumedelen warm water</p>

Authorisatie	
Verkoop organisatie	FrieslandCampina Belgium Sales Organisation
Adres Verkoop	FrieslandCampina Belgium NV, Venecolaan 17, 9880 Aalter, België
Telefoon + Faxnummer	+32(0)9 325 33 33, +32(0)2 407 09 55

Deze specificatie is elektronisch gegenereerd en geldig zonder handtekening