

	<b>Eindproductspecificatie</b>	Pagina: 1/4
	<b>'T Boerinneke</b> <b>www.boerinneke-marino.be</b> <b>Tel.: +32 52 33 29 28</b> <b>Fax: +32 52 33 80 49</b>	Datum: 20/11/17

### 1. Product / Produit / Product

**8001 - Boerinneke Choco fondant**  
**8001 - Boerinneke Pâte à tartiner fondant**  
**8001 - Boerinneke dark Chocolate spread**

**Gewicht / poids / weight:** e 20g, e 200 g, e 400 g, e 400 g + 25% gratis / gratuit / free, e 1 kg

### 2. Samenstelling / Composition / Composition

**Ingrediënten:** Glucosestroop, invertsuikerstroop, plantaardige vetten (palm, kokos, raapolie), chocolade (6,9%) (cacaomassa, suiker, emulgator: **sojalecithine**, aroma: natuurlijke vanille), magere cacao poeder, emulgator: **sojalecithine**, aroma: vanille, conserveermiddel: sorbinezuur, zout.

**Ingrédients:** Sirop de glucose, sirop de sucre inverti, matières grasses végétales (palme, coco, huile de colza), chocolat (6,9%) (masse de cacao, sucre, émulsifiant: **lécithine de soja**, arôme: vanille naturel), cacao maigre en poudre, émulsifiant: **lécithine de soja**, arôme: vanille, conservateur: acide sorbique, sel.

**Ingredients:** Glucose syrup, invert sugar syrup, vegetable fat (palm, coconut, rapeseed oil), chocolate (6,9%) (cocoa mass, sugar, emulsifier: **soy lecithin**, natural vanilla flavour), fat-reduced cocoa powder, emulsifier: **soy lecithin**, flavour: vanilla, preservative: sorbic acid, salt.

### 3. Analytische waarde / Valeur analytique / Analytical value

Gemiddelde voedingswaarde per 100 g Valeur nutritive moyenne par 100 g Average nutritional value per 100 g	
Energie Energie Energy	460 Kcal 1924 kJ
Vetten Matières grasses Fat	27 g
-Waarvan verzadigde vetzuren Dont acides gras saturés Of which saturated	14 g
Koolhydraten Glucides Carbohydrates	55 g
- Waarvan suikers Dont sucres Of which sugars	31 g

	<b>Eindproductspecificatie</b>	Pagina: 2/4
	<b>'T Boerinneke</b> <b>www.boerinneke-marino.be</b> <b>Tel.: +32 52 33 29 28</b> <b>Fax: +32 52 33 80 49</b>	Datum: 20/11/17

<b>Gemiddelde voedingswaarde per 100 g</b>	
<b>Valeur nutritive moyenne par 100 g</b>	
<b>Average nutritional value per 100 g</b>	
Eiwitten Protéines Proteins	1,8 g
Zout Sel Salt	0,1 g

#### **4. Houdbaarheid / Durée de conservation / Shelf life**

15 maanden na productie  
15 mois après date de production  
15 months after production

#### **5. Bewaring / Conservation / Storage**

Bewaren bij kamertemperatuur (17 - 24°C)  
Conserver à la température ambiante (17 - 24°C)  
The product needs to be stored at room temperature (17 – 24°C)

#### **6. Microbiologische gegevens / Informations microbiologiques / microbial data**

Totaal kiemgetal Totaux aérobies Total aerobic count	< 5000 kve/g < 5000 CFU/g
Salmonella Samonelle Salmonella	Afwezig / 25 g Absent / 25 g
Enterobacteriaceae Enterobacteriaceae Enterobacteriaceae	< 100 kve/g < 100 CFU/g
Gisten en schimmels Levures et moisissures Yeasts and moulds	< 500 kve/g < 500 CFU/g

	<b>Eindproductspecificatie</b>	Pagina: 3/4
	<b>'T Boerinneke</b> <b>www.boerinneke-marino.be</b> <b>Tel.: +32 52 33 29 28</b> <b>Fax: +32 52 33 80 49</b>	Datum: 20/11/17

## 7. Allergenen / Allergènes / Allergens

Allergeen	Allergène	Allergen	*-	*+	*+/-
Glutenbevattende granen	céréales contenant du gluten	Cereales contains gluten	X		
Schaaldieren	Crustacés	Crustaceans	X		
Eieren	Oeufs	Eggs	X		
Vis	Poissons	Fish	X		
Pinda	Cacahuètes	Peanuts	X		
Soja	Soja	Soybeans		X	
Melk (inclusief lactose)	Lait (y compris le lactose).	Milk (including lactose)			X
<b>Noten</b>	<b>Fruits à coque</b>	<b>Nuts</b>			
- Amandelen	Amandes	Almonds			X
- Hazelnoten	Noisettes	Hazelnuts			X
- Cashewnoten	Noix de cajou	Cashews	X		
- Paranoten	Noix de pécan	Pecan nuts	X		
- Pecannoten	Noix du Brésil	Brazil nuts	X		
- Pistachenoten	Pistaches	Pistachio nuts			x
- Macadamia-noten	Noix de macadamia	Macadamia nuts	X		
Selderij	Céleri	Celery	X		
Mosterd	Moutarde	Mustard	X		
Sesamzaad	Sésame	Sesame seeds	X		
Zwavel dioxide en sulfiet (> 10 mg/kg)	Les sulfites et anhydridesulfureux (> 10 mg/kg)	Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	X		
Lupine	Lupin	Lupin	X		
Weekdieren	Mollusques	Molluscs	X		

\*- = recept zonder / absent / without;

\*+ = recept met / présent / with;

\*+/- = kan sporen bevatten (en recept zonder) / traces / traces

## 8. Wetgeving / Législation / Legislation

-Verordening (EG) Nr 852/2004 van het Europees parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne

-Règlement (CE) N° 852/2004 du parlement Européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

-Regulation (EC) No 852/2004 of the European parliament and of the council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs

## 9. Adres / Adresse/ Address

Kuitegemstraat 33  
2890 Sint-Amands

	<b>Eindproductspecificatie</b>	<b>Pagina:</b> 4/4
	<b>'T Boerinneke</b> <b>www.boerinneke-marino.be</b> <b>Tel.: +32 52 33 29 28</b> <b>Fax: +32 52 33 80 49</b>	<b>Datum:</b> 20/11/17

**Herkomst / l'origine / origin:** België / Belgique / Belgium

**10. GGO verklaring / Déclaration OGM / GMO statement**

-Hierbij kunnen we verklaren dat onze eindproducten geen GGO bevatten (Genetisch Gemanipuleerde Organismen).

-Nous pouvons déclarer que nos produits finis ne contiennent pas d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

-Hereby we can confirm that our finished products don't contain GMO (Genetically Modified Organisms).

**11. Verklaring van overeenstemming / Déclaration de conformité / Declaration of compliance**

-Hierbij kunnen we verklaren dat het productieproces en de eindproducten van Boerinneke voldoen aan de Verordening nr. 1935/2004 en VO 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

-Nous pouvons déclarer que le processus de production et les produits finis de Boerinneke rencontrent le Règlement no. 1935/2004 et VO 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

-We can declare that the production processes and the final products of Boerinneke meet the Regulation no. 1935/2004 and 10/2011 on materials and articles intended to come into contact with food.