


Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspecification
MONDELICE FRUITY 20X150G

Article / Artikel : 79666**Catégorie : DESSERT ULTRA FRAIS****Kaatype :****Käsesorte :****Code douanier / Intrastat-code : 04039091****Poids moyen / Middeld gewicht / Durchschnittsgewicht : 3 Kg****Matière grasse / Vetgehalte / Fett : 1 %****Pays d'origine / Land van oorsprong / Ursprungsland : DE****Code à Barre / Barcode / Strichcode**

Conditionnement Verpakking Verpackung		Longueur Lengte Länge	Largeur Breedte Breite	Hauteur Hoogte Höhe (cm)	Type Type Typ	Code à Barre Barcode Strichcode	
CAR / KAR	1 CAR / KAR	37,5	29,5	7,6		79666-CAR	
CAR / KAR	1 CAR / KAR				GTIN13	4040600006060	
PCE	1 CAR / KAR				GTIN13	4040600006053	
PAL	160 CAR / KAR	120	80	166,1		79666-PAL	

Valeurs Nutritionnelles / Voedingswaarden / Nährwerte

	Pour 100 g / Per 100 g
Energie / Energiewaarde / Brennwert	96 kcal / 408 kJ
Graisses / Vetten / Fett	1.1g
- dont saturés / - waarvan verzadigde / - davon gesättigtes Fett	0.8g
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrat	19g
- dont sucres / - waarvan suikers / - davon zucker	16g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	2.5g
Sel / Zout / Salz	0.1g

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten

	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
FRAISE / AARBEIEN / ERDBEEREN:		
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch	55%	
Lactosérum / Wei / Molke		
Sirup de fructose-glucose / Fructose-glucosestroop / Fruktose-Glukose-Sirup		
Sucre / Suiker / Zucker		
Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien		
Fraise / Aardbeien / Erdbeeren	5%	
- fraises / aardbeien / Erdbeeren		
- jus de fraises concentré / aardbeiensap concentraat / Erdbeersaftkonzentrat		
Amidon modifié de maïs / Gemodificeerd maïs zetmeel / Modifizierte Mais Stärke		
Gélatine de boeuf / rundvlees gelatine / Rindergelatine		
Arôme / Aroma / Aroma		
PECHE-FRUIT DE LA PASSION / PERZIK-PASSIEVRUCHT / PFIRSICH-PASSIONSFRUCHT:		
Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierte Kuhmilch	55%	
Lactosérum / Wei / Molke		

Fiche spécification produit / Productspecificatie / Produktspezifikation
MONDELICE FRUITY 20X150G

Ingrédients / Ingrediënten / Zutaten	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
<p>Sucre / Suiker / Zucker</p> <p>Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien</p> <p>Pêche-fruit de la passion / Perzik-Passievrucht / Pfirsich-Passionsfrucht:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pêches / perzik / Pfirsich - jus de fruits de la passion concentré <p>Amidon modifié / Gemodificeerd zetmeel / Modifizierte Stärke (Maïs)</p> <p>Gélatine de boeuf / rundvlees gelatine / Rindergelatine</p> <p>Arôme / Aroma / Aroma</p> <p>CERISE / KERS / KIRSCH:</p> <p>Lait écrémé pasteurisé de vache / Magere gepasteuriseerde koemelk / Mager- pasteurisierter Kuhmilch</p> <p>Lactosérum / Wei / Molke</p> <p>Sucre / Suiker / Zucker</p> <p>Sirop de fructose-glucose / Fructose-glucosestroop / Fruktose-Glukose-Sirup</p> <p>Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien</p> <p>Cerise / Kers / Kirsche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cerise / Kers / Kirsche: - jus de cerise concentré / kersensap concentraat / Kirschensaftkonzentrat <p>Amidon modifié de maïs / Gemodificeerd maïszetmeel / Modifizierte Maïs -Stärke</p> <p>Gélatine de boeuf / rundvlees gelatine / Rindfleisch Gelatine</p> <p>Arôme / Aroma / Aroma</p> <p>Extrait de fruits / Fruitextract / Fruchtextract:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sureau / Vlier / - Aronia <p>FRAMBOISE / FRAMBOOS / HIMBEERE:</p> <p>Lait pasteurisé de vache / Gepasteuriseerde koemelk / Pasteurisierter Kuhmilch</p> <p>Lactosérum / Wei / Molke</p> <p>Sucre / Suiker / Zucker</p> <p>Sirop de fructose-glucose / Fructose-glucosestroop / Fruktose-Glukose-Sirup</p> <p>Ferments lactiques / Melkzuurbacteriën / Milchsäurebakterien</p> <p>Framboises / Framboos / Himbeere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Framboises / Framboos / Himbeere - purée de framboises / frambozenpuree <p>Amidon modifié de maïs / Gemodificeerd maïszetmeel / Modifizierte Maïs -Stärke</p> <p>Gélatine de boeuf / rundvlees gelatine / Rindfleisch Gelatine</p> <p>Arôme / Aroma / Aroma</p>	<p>5%</p> <p>55%</p> <p>5%</p> <p>55%</p> <p>5%</p>	
Allergènes / Allergenen / Allergene	Valeurs / Doelwit / Ziel	
<p>Protéine de lait / Melkeiwit / Milchprotein</p> <p>Lactose / Lactose / Laktose</p>		
Colorant / Kleurstof / Farbstoff	Valeurs / Doelwit / Ziel	Origine/Oorspr./Herkunft
<p>E120 (FRAISE / AARBEIEN / ERDBEEREN)</p> <p>Bêta-carotène / Betacaroteen / Beta-Carotin (E160a) (PECHE-FRUIT DE LA PASSION / PERZIK-PASSIEVRUCHT / PFIRSICH-PASSIONSFRUCHT)</p> <p>E120 (FRAMBOISE / FRAMBOOS / HIMBEERE)</p>		
Param. Physico-Chimiques / Chemische kenmerken / Chemische Eigenschappen	Valeurs / Doelwit / Ziel	
<p>Matière sèche / Droge stof / Trockenmasse</p> <p>pH</p>	<p>22.4% - 23%</p> <p>4.1</p>	