

Luxe Decorletter Puur



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 1

Productspecificatie

Code	01060
Versie	1
EAN-code HE	8715661010603

Productomschrijving

Pure chocolade

Ingrediënten

	Land
suiker	Europa
cacaomassa*	West Afrika
cacaoboter*	Ghana, West Afrika
volle melkpoeder	Europa, Nieuw-Zeeland
weipoeder (melk)	Europa
emulgator	
- soja-lecithine	Brazilië
- E472b, E472c ¹	Duitsland (Bondsrepubliek)
natuurlijk aroma	
- vanille	Madagaskar (Democratische Republiek)
plantaardige olie ¹	België, Filipijnen, Frankrijk, Nederland
- kokos ¹	Filipijnen
- zonnebloem ¹	België, Frankrijk, Nederland
kleurstof	
- E100	India
- E120	Peru
- E160c	Spanje, Zuid-Afrika (Republiek)

¹ Technische hulpstof

Luxe Decorletter Wit



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 1

Productspecificatie

Code	01061
Versie	1
EAN-code HE	8715661010610

Productomschrijving

Witte chocolade

Ingrediënten

	Land
suiker	Europa
cacaoboter*	Ghana, West Afrika
volle melkpoeder	Europa, Nieuw-Zeeland
emulgator	
- soja-lecithine	Brazilië
- E472b, E472c ¹	Duitsland (Bondsrepubliek)
cacaomassa*	West Afrika
weipoeder (melk)	Europa
natuurlijk aroma	
- vanille	Madagaskar (Democratische Republiek)
plantaardige olie ¹	België, Filipijnen, Frankrijk, Nederland
- kokos ¹	Filipijnen
- zonnebloem ¹	België, Frankrijk, Nederland
kleurstof	
- E100	India
- E120	Peru
- E160c	Spanje, Zuid-Afrika (Republiek)
¹ Technische hulpstof	

Luxe Decorletter Wit



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 2

Ingrediëntendeclaratie

suiker, cacaoboter*, volle MELKpoeder, emulgator (SOJA-lecithine), cacaomassa*, weipoeder (MELK), natuurlijk aroma (vanille), kleurstof (E100, E120, E160c)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g		225 g		RI/225 g (%)
Energie	2295	kJ	5165	kJ	61 %
Energie	549	kcal	1234	kcal	62 %
Eiwitten	6,3	g	14	g	28 %
Koolhydraten	59	g	132	g	51 %
- waarvan suikers	58	g	130	g	145 %
- Toegevoegde suikers	49	g	110	g	- %
- waarvan zetmeel	0	g	0	g	- %
- waarvan polyolen	0	g	0	g	- %
Vetten	32	g	72	g	103 %
- waarvan verzadigde vetzuren	19	g	43	g	217 %
- waarvan transvet	0,5	g	1,1	g	- %
- waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	10	g	23	g	- %
- waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	1,0	g	2,3	g	- %
- Overig	1,01	g	2,28	g	- %
Cholesterol	23,51	mg	52,89	mg	- %
Vezels	0	g	0	g	- %
Natrium	0,09	g	0,20	g	- %
Kalium	328,21	mg	738,47	mg	- %
Calcium	219,59	mg	494,07	mg	- %
Vocht	1,00	g	2,24	g	- %
As	1,76	g	3,96	g	- %
Zout	0,23	g	0,52	g	9 %
Alcohol	0,00	%	0,00	%	- %

Luxe Decorletter Wit

Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 3



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Afbeelding





Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 4

Allergenen Informatie

1.0 Gluten	-
1.1 Tarwe	-
1.2 Rogge	-
1.3 Gerst	-
1.4 Haver	-
1.5 Spelt	-
1.6 Khorasantarwe	-
2.0 Schaaldieren	-
3.0 Ei	-
4.0 Vis	-
5.0 Aardnoten (pinda's)	?
6.0 Soja	+
7.0 Melk	+
8.0 Noten (schaalvruchten)	?
8.1 Amandelen	?
8.2 Hazelnoten	?
8.3 Walnoten	?
8.4 Cashewnoten	-
8.5 Pecannoten	-
8.6 Paranoten	-
8.7 Pistachenoten	-
8.8 Macadamianoten	-
9.0 Selderij	-
10.0 Mosterd	-
11.0 Sesam	-
12.0 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
13.0 Lupine	-
14.0 Weekdieren	-
20.0 Lactose	+
21.0 Cacao	+
22.0 Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 Kippenvlees	-
24.0 Koriander	-
25.0 Maïs	-
26.0 Peulvruchten	-
27.0 Rundvlees	-
28.0 Varkensvlees	-
29.0 Wortel	-



Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 5

Houdbaarheidstermijn

Houdbaarheid in dagen na productie datum 365
Houdbaarheid in dagen bij aanlevering

Microbiologie

	Waarde	Eenheid
Algemeen kiemgetal	<5000	g/kve
Enterobacteriaceae	<100	g/kve
Escherichia coli	<10	g/kve
Gisten	<100	g/kve
Schimmels	<100	g/kve
Salmonella	afwezig	In 25 g

Product eigenschappen

Pure chocolade	Cacaobestanddelen: 50%
Melk chocolade	Cacaobestanddelen: 30% - Droge melkbestanddelen: 16%
Witte chocolade	Cacaobestanddelen: 25% - Droge melkbestanddelen: 25%
(On)bedoeld gebruik	Kant en klaar product, direct te consumeren/verwerken. Er is geen bekend oneigenlijk gebruik.
Fysische parameters	Ongewenste bestanddelen (glas, hout, metaal, etc.): afwezig.
Chemische parameters	De producten voldoen aan de eisen zoals gesteld in de Nederlandse wetgeving.
Wetgeving	Het product voldoet aan de eisen gesteld in Nederlandse en Europese wetgeving.
Label/etikettering	Etiket op de verpakking met de vermelding van de volgende informatie: ingrediëntendeclaratie, tenminste houdbaar tot datum.
GMO verklaring	Dit product is gemaakt zonder gebruik te maken van genetisch gemodificeerde organismen en/of daarvan afgeleide ingrediënten.
Certificatie	*Rainforest-Alliance-gecertificeerd. Door de inkoop van gecertificeerd cacao en hazelnoot ondersteunen wij een duurzame cacao en hazelnoot teelt. Voor een betere toekomst voor mens en natuur. www.ra.org . Palm olie RSPO massa balans gecertificeerd.
Bewaar-/transportcondities	Dit product moet bewaard worden in een nette, droge (relatieve vochtigheid max. 70%), en reukvrije omgeving. Stockagtemperatuur: 12-20 °C.

Luxe Decorletter Wit

Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 6



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Verpakkingsinformatie

	Waarde
Gewicht	225 gr.

Martinez Chocolate B.V., Zanderij 1, 1185 ZM Amstelveen, T: 0031-(0)20-6434107, F: 0031-(0)20-6439358, E: info@martinezchocolate.nl, W: www.martinezchocolate.nl.

Luxe Letter Praliné Melk



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Datum aangemaakt 24-03-2017
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 1

Productspecificatie

Code 01059
Versie 1

Productomschrijving

Melkchocolade letter met 42% hazelnootpraliné vulling, gedecoreerd met pure en witte chocolade.

Ingrediënten

	Land
suiker	Europa
cacaoboter*	Ghana, West Afrika
volle melkpoeder	Europa, Nieuw-Zeeland
cacaomassa*	West Afrika
hazelnoten	Turkije
plantaardig vet	
- zonnebloem en koolzaad in wisselende verhoudingen	Azië
dextrose	Europa, Mexico, Verenigde Staten van Amerika
weipoeder (melk)	Europa
emulgator	
- soja-lecithine	Brazilië
natuurlijk aroma	
- vanille	Madagaskar (Democratische Republiek)

Ingrediëntendeclaratie

suiker, cacaoboter*, volle MELKpoeder, cacaomassa*, HAZELNOTEN, plantaardig vet (zonnebloem en koolzaad in wisselende verhoudingen), dextrose, weipoeder (MELK), emulgator (SOJA-lecithine), natuurlijk aroma (vanille)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Luxe Letter Praliné Melk



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Datum aangemaakt 24-03-2017
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 2

Voedingswaarde

	100 g		200 g		RI/200 g (%)
Energie	2248	kJ	4497	kJ	54 %
Energie	537	kcal	1075	kcal	54 %
Eiwitten	4,4	g	8,9	g	18 %
Koolhydraten	61	g	123	g	47 %
- waarvan suikers	60	g	121	g	134 %
- Toegevoegde suikers	54	g	108	g	- %
- waarvan zetmeel	0	g	0,6	g	- %
- waarvan polyolen	0	g	0	g	- %
Vetten	30	g	60	g	86 %
- waarvan verzadigde vetzuren	14	g	29	g	143 %
- waarvan transvet	0,2	g	0,5	g	- %
- waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	11	g	22	g	- %
- waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	3,6	g	7,1	g	- %
- Overig	0,45	g	0,90	g	- %
Cholesterol	10,43	mg	20,85	mg	- %
Vezels	1,5	g	3,0	g	- %
Natrium	0,06	g	0,12	g	- %
Kalium	294,03	mg	588,06	mg	- %
Calcium	139,27	mg	278,55	mg	- %
Vocht	0,72	g	1,43	g	- %
As	1,36	g	2,72	g	- %
Zout	0,15	g	0,31	g	5 %
Alcohol	0,00	%	0,00	%	- %

Luxe Letter Praliné Melk

Datum aangemaakt 24-03-2017
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 3



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Afbeelding



Luxe Letter Praliné Melk



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Datum aangemaakt 24-03-2017
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 4

Allergenen Informatie

1.0 Gluten	-
1.1 Tarwe	-
1.2 Rogge	-
1.3 Gerst	-
1.4 Haver	-
1.5 Spelt	-
1.6 Khorasantarwe	-
2.0 Schaaldieren	-
3.0 Ei	-
4.0 Vis	-
5.0 Aardnoten (pinda's)	?
6.0 Soja	+
7.0 Melk	+
8.0 Noten (schaalvruchten)	+
8.1 Amandelen	?
8.2 Hazelnoten	+
8.3 Walnoten	?
8.4 Cashewnoten	-
8.5 Pecannoten	-
8.6 Paranoten	-
8.7 Pistachenoten	-
8.8 Macadamianoten	-
9.0 Selderij	-
10.0 Mosterd	-
11.0 Sesam	-
12.0 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
13.0 Lupine	-
14.0 Weekdieren	-
20.0 Lactose	+
21.0 Cacao	+
22.0 Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 Kippenvlees	-
24.0 Koriander	-
25.0 Maïs	+
26.0 Peulvruchten	-
27.0 Rundvlees	-
28.0 Varkensvlees	-
29.0 Wortel	-

Luxe Letter Praliné Melk



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Datum aangemaakt 24-03-2017
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 5

Houdbaarheidstermijn

Houdbaarheid in dagen na productie datum	270
Houdbaarheid in dagen bij aanlevering	178

Microbiologie

	Waarde	Eenheid
Algemeen kiemgetal	<5000	g/kve
Enterobacteriaceae	<100	g/kve
Escherichia coli	<10	g/kve
Gisten	<100	g/kve
Schimmels	<100	g/kve
Salmonella	afwezig	In 25 g

Product eigenschappen

Pure chocolade	Cacaobestanddelen: 50%
Melk chocolade	Cacaobestanddelen: 30% - Droge melkbestanddelen: 16%
Witte chocolade	Cacaobestanddelen: 25% - Droge melkbestanddelen: 25%
(On)bedoeld gebruik	Kant en klaar product, direct te consumeren/verwerken. Er is geen bekend oneigenlijk gebruik.
Fysische parameters	Ongewenste bestanddelen (glas, hout, metaal, etc.): afwezig.
Chemische parameters	De producten voldoen aan de eisen zoals gesteld in de Nederlandse wetgeving.
Wetgeving	Het product voldoet aan de eisen gesteld in Nederlandse en Europese wetgeving.
Label/etikettering	Etiket op de verpakking met de vermelding van de volgende informatie: ingrediëntendeclaratie, tenminste houdbaar tot datum.
GMO verklaring	Dit product is gemaakt zonder gebruik te maken van genetisch gemodificeerde organismen en/of daarvan afgeleide ingrediënten.
Certificatie	*Rainforest-Alliance-gecertificeerd. Door de inkoop van gecertificeerd cacao en hazelnoot ondersteunen wij een duurzame cacao en hazelnoot teelt. Voor een betere toekomst voor mens en natuur. www.ra.org . Palm olie RSPO massa balans gecertificeerd.
Bewaar-/transportcondities	Dit product moet bewaard worden in een nette, droge (relatieve vochtigheid max. 70%), en reukvrije omgeving. Stockagtemperatuur: 12-20 °C.

Luxe Letter Praliné Melk

Datum aangemaakt 24-03-2017
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 6



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Verpakkingsinformatie

	Waarde
Gewicht	200 gr.

Martinez Chocolate B.V., Zanderij 1, 1185 ZM Amstelveen, T: 0031-(0)20-6434107, F: 0031-(0)20-6439358, E: info@martinezchocolate.nl, W: www.martinezchocolate.nl.

Luxe Decorletter Melk



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 1

Productspecificatie

Code	01057
Versie	1
EAN-code HE	8715661010573

Productomschrijving

Melkchocolade met op cacao gebaseerd suikerwerk

Ingrediënten

	Land
suiker	Europa
cacaoboter*	Ghana, West Afrika
volle melkpoeder	Europa, Nieuw-Zeeland
cacaomassa*	West Afrika
weipoeder (melk)	Europa
emulgator	
- soja-lecithine	Brazilië
- E472b, E472c ¹	Duitsland (Bondsrepubliek)
natuurlijk aroma	
- vanille	Madagaskar (Democratische Republiek)
plantaardige olie ¹	België, Filipijnen, Frankrijk, Nederland
- kokos ¹	Filipijnen
- zonnebloem ¹	België, Frankrijk, Nederland
kleurstof	
- E100	India
- E120	Peru
- E160c	Spanje, Zuid-Afrika (Republiek)

¹ Technische hulpstof

Luxe Decorletter Melk



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 2

Ingrediëntendeclaratie

suiker, cacaoboter*, volle MELKpoeder, cacaomassa*, weipoeder (MELK), emulgator (SOJA-lecithine), natuurlijk aroma (vanille), kleurstof (E100, E120, E160c)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g		225 g		RI/225 g (%)	
Energie	2243	kJ	5047	kJ	60	%
Energie	536	kcal	1206	kcal	60	%
Eiwitten	5,2	g	12	g	23	%
Koolhydraten	60	g	136	g	52	%
- waarvan suikers	60	g	134	g	149	%
- Toegevoegde suikers	51	g	114	g	-	%
- waarvan zetmeel	0	g	0,7	g	-	%
- waarvan polyolen	0	g	0	g	-	%
Vetten	30	g	68	g	97	%
- waarvan verzadigde vetzuren	18	g	41	g	203	%
- waarvan transvet	0,3	g	0,7	g	-	%
- waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	9,6	g	22	g	-	%
- waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	1,0	g	2,3	g	-	%
- Overig	0,04	g	0,08	g	-	%
Cholesterol	15,06	mg	33,89	mg	-	%
Vezels	1,1	g	2,4	g	-	%
Natrium	0,09	g	0,21	g	-	%
Kalium	353,45	mg	795,27	mg	-	%
Calcium	184,29	mg	414,66	mg	-	%
Vocht	1,00	g	2,24	g	-	%
As	1,70	g	3,82	g	-	%
Zout	0,23	g	0,52	g	9	%
Alcohol	0,00	%	0,00	%	-	%

Luxe Decorletter Melk

Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 3



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Afbeelding





Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 4

Allergenen Informatie

1.0 Gluten	-
1.1 Tarwe	-
1.2 Rogge	-
1.3 Gerst	-
1.4 Haver	-
1.5 Spelt	-
1.6 Khorasantarwe	-
2.0 Schaaldieren	-
3.0 Ei	-
4.0 Vis	-
5.0 Aardnoten (pinda's)	?
6.0 Soja	+
7.0 Melk	+
8.0 Noten (schaalvruchten)	?
8.1 Amandelen	?
8.2 Hazelnoten	?
8.3 Walnoten	?
8.4 Cashewnoten	-
8.5 Pecannoten	-
8.6 Paranoten	-
8.7 Pistachenoten	-
8.8 Macadamianoten	-
9.0 Selderij	-
10.0 Mosterd	-
11.0 Sesam	-
12.0 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
13.0 Lupine	-
14.0 Weekdieren	-
20.0 Lactose	+
21.0 Cacao	+
22.0 Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 Kippenvlees	-
24.0 Koriander	-
25.0 Maïs	-
26.0 Peulvruchten	-
27.0 Rundvlees	-
28.0 Varkensvlees	-
29.0 Wortel	-

Luxe Decorletter Melk



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 5

Houdbaarheidstermijn

Houdbaarheid in dagen na productie datum 365
Houdbaarheid in dagen bij aanlevering

Microbiologie

	Waarde	Eenheid
Algemeen kiemgetal	<5000	g/kve
Enterobacteriaceae	<100	g/kve
Escherichia coli	<10	g/kve
Gisten	<100	g/kve
Schimmels	<100	g/kve
Salmonella	afwezig	In 25 g

Product eigenschappen

Pure chocolade	Cacaobestanddelen: 50%
Melk chocolade	Cacaobestanddelen: 30% - Droge melkbestanddelen: 16%
Witte chocolade	Cacaobestanddelen: 25% - Droge melkbestanddelen: 25%
(On)bedoeld gebruik	Kant en klaar product, direct te consumeren/verwerken. Er is geen bekend oneigenlijk gebruik.
Fysische parameters	Ongewenste bestanddelen (glas, hout, metaal, etc.): afwezig.
Chemische parameters	De producten voldoen aan de eisen zoals gesteld in de Nederlandse wetgeving.
Wetgeving	Het product voldoet aan de eisen gesteld in Nederlandse en Europese wetgeving.
Label/etikettering	Etiket op de verpakking met de vermelding van de volgende informatie: ingrediëntendeclaratie, tenminste houdbaar tot datum.
GMO verklaring	Dit product is gemaakt zonder gebruik te maken van genetisch gemodificeerde organismen en/of daarvan afgeleide ingrediënten.
Certificatie	*Rainforest-Alliance-gecertificeerd. Door de inkoop van gecertificeerd cacao en hazelnoot ondersteunen wij een duurzame cacao en hazelnoot teelt. Voor een betere toekomst voor mens en natuur. www.ra.org . Palm olie RSPO massa balans gecertificeerd.
Bewaar-/transportcondities	Dit product moet bewaard worden in een nette, droge (relatieve vochtigheid max. 70%), en reukvrije omgeving. Stockagtemperatuur: 12-20 °C.

Luxe Decorletter Melk

Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 6



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Verpakkingsinformatie

	Waarde
Gewicht	225 gr.

Martinez Chocolate B.V., Zanderij 1, 1185 ZM Amstelveen, T: 0031-(0)20-6434107, F: 0031-(0)20-6439358, E: info@martinezchocolate.nl, W: www.martinezchocolate.nl.

Luxe Decorletter Puur



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 2

Ingrediëntendeclaratie

suiker, cacaomassa*, cacaoboter*, volle MELKpoeder, weipoeder (MELK), emulgator (SOJA-lecithine), natuurlijk aroma (vanille), kleurstof (E100, E120, E160c)

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g		225 g		RI/225 g (%)
Energie	2201	kJ	4953	kJ	59 %
Energie	526	kcal	1184	kcal	59 %
Eiwitten	5,5	g	12	g	25 %
Koolhydraten	50	g	113	g	43 %
- waarvan suikers	48	g	107	g	119 %
- Toegevoegde suikers	47	g	105	g	- %
- waarvan zetmeel	2,2	g	4,9	g	- %
- waarvan polyolen	0	g	0	g	- %
Vetten	32	g	72	g	102 %
- waarvan verzadigde vetzuren	19	g	43	g	214 %
- waarvan transvet	0	g	0	g	- %
- waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	10	g	23	g	- %
- waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	1,1	g	2,5	g	- %
- Overig	1,28	g	2,88	g	- %
Cholesterol	1,82	mg	4,09	mg	- %
Vezels	7,8	g	18	g	- %
Natrium	0,01	g	0,03	g	- %
Kalium	474,54	mg	1067,71	mg	- %
Calcium	47,92	mg	107,82	mg	- %
Vocht	1,00	g	2,24	g	- %
As	1,33	g	3,00	g	- %
Zout	0,03	g	0,08	g	1 %
Alcohol	0,00	%	0,00	%	- %

Luxe Decorletter Puur

Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 3



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Afbeelding





Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 4

Allergenen Informatie

1.0 Gluten	-
1.1 Tarwe	-
1.2 Rogge	-
1.3 Gerst	-
1.4 Haver	-
1.5 Spelt	-
1.6 Khorasantarwe	-
2.0 Schaaldieren	-
3.0 Ei	-
4.0 Vis	-
5.0 Aardnoten (pinda's)	?
6.0 Soja	+
7.0 Melk	+
8.0 Noten (schaalvruchten)	?
8.1 Amandelen	?
8.2 Hazelnoten	?
8.3 Walnoten	?
8.4 Cashewnoten	-
8.5 Pecannoten	-
8.6 Paranoten	-
8.7 Pistachenoten	-
8.8 Macadamianoten	-
9.0 Selderij	-
10.0 Mosterd	-
11.0 Sesam	-
12.0 Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228)	-
13.0 Lupine	-
14.0 Weekdieren	-
20.0 Lactose	+
21.0 Cacao	+
22.0 Glutamaat (E620 - E625)	-
23.0 Kippenvlees	-
24.0 Koriander	-
25.0 Maïs	-
26.0 Peulvruchten	-
27.0 Rundvlees	-
28.0 Varkensvlees	-
29.0 Wortel	-



Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 5

Houdbaarheidstermijn

Houdbaarheid in dagen na productie datum 365
Houdbaarheid in dagen bij aanlevering

Microbiologie

	Waarde	Eenheid
Algemeen kiemgetal	<5000	g/kve
Enterobacteriaceae	<100	g/kve
Escherichia coli	<10	g/kve
Gisten	<100	g/kve
Schimmels	<100	g/kve
Salmonella	afwezig	In 25 g

Product eigenschappen

Pure chocolade	Cacaobestanddelen: 50%
Melk chocolade	Cacaobestanddelen: 30% - Droge melkbestanddelen: 16%
Witte chocolade	Cacaobestanddelen: 25% - Droge melkbestanddelen: 25%
(On)bedoeld gebruik	Kant en klaar product, direct te consumeren/verwerken. Er is geen bekend oneigenlijk gebruik.
Fysische parameters	Ongewenste bestanddelen (glas, hout, metaal, etc.): afwezig.
Chemische parameters	De producten voldoen aan de eisen zoals gesteld in de Nederlandse wetgeving.
Wetgeving	Het product voldoet aan de eisen gesteld in Nederlandse en Europese wetgeving.
Label/etikettering	Etiket op de verpakking met de vermelding van de volgende informatie: ingrediëntendeclaratie, tenminste houdbaar tot datum.
GMO verklaring	Dit product is gemaakt zonder gebruik te maken van genetisch gemodificeerde organismen en/of daarvan afgeleide ingrediënten.
Certificatie	*Rainforest-Alliance-gecertificeerd. Door de inkoop van gecertificeerd cacao en hazelnoot ondersteunen wij een duurzame cacao en hazelnoot teelt. Voor een betere toekomst voor mens en natuur. www.ra.org . Palm olie RSPO massa balans gecertificeerd.
Bewaar-/transportcondities	Dit product moet bewaard worden in een nette, droge (relatieve vochtigheid max. 70%), en reukvrije omgeving. Stockagtemperatuur: 12-20 °C.

Luxe Decorletter Puur

Datum aangemaakt 12-01-2016
Datum opmaak 19-04-2022
Datum afgifte 19-04-2022
Pagina 6



Martinez Chocolate B.V. T 0031 (0)20 643 41 07
Zanderij 1 F 0031 (0)20 643 93 58
1185 ZM Amstelveen M info@martinezchocolate.nl

Verpakkingsinformatie

	Waarde
Gewicht	225 gr.

Martinez Chocolate B.V., Zanderij 1, 1185 ZM Amstelveen, T: 0031-(0)20-6434107, F: 0031-(0)20-6439358, E: info@martinezchocolate.nl, W: www.martinezchocolate.nl.