

	GRONDSTOFSPECIFICATIE	Doc.: SP-22- AD342
IJSTIJD BVBA		Versie 1 – juni - 2020
		Pagina 1 van 3

Product: dame - blanche 130 ml
Product code: AD 342
Product code per omdoos / par carton externe (16 x 130 ml): AD 342
Ean - Code: 5 425024 881391
Afmetingen / dimensions: D 70 x H 76

Ingrediënten declaratie:

VOLLE HOEVEMELK, ijsstijdmix (suiker, magere MELKpoeder, emulgator: mono, en diglyceriden van vetzuren, verdikkingsmiddel: johannesbroodpitmeel, natriumalginaat), boter (MELK), chocolade saus ((donkere chocolade 8%: cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: SOJA lecithine, natuurlijke vanille aroma), MELK, glucosestroop, boter, (MELK, suiker), EIGEEL, vanillepasta (glucose, aroma, vanillestokjes, natuurlijke kleurstof: curcumine; beta-caroteen).

Déclaration d'ingrédient:

Plein LAIT a la FERME, glacière-mix (sucre, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, épaississant : gomme de caroube, alginate de sodium), le beurre (le LAIT) sauce au chocolat ((chocolat noir 8%: de masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), LAIT, le sirop de maïs, le beurre (le LAIT), sucre) les jaunes D'OEUFs, la vanille pâte (glucose, saveur, gousses de vanille, colorant naturel : la curcumine, le bêta-carotène). Peut contenir des traces de soja, de noix et de gluten

Productkenmerken:

Het product is een consumptie-ijs met de smaak: vanille en chocoladesaus
Deze worden verpakt in een kartonnen pot met deksel, geschikt voor voedselconsumptie van 130 ml.

Caractéristiques du produit:

Le produit est une glace au goût: vanille et sauce au chocolat
Elles sont emballées dans un pot en carton avec couvercle, adapté pour une consommation alimentaire de 130 ml.

Bewaarcondities en houdbaarheid:

Bewaren in een gesloten diepvriezer in de gesloten originele verpakking. Bij een temperatuur lager dan -20°C, houdbaar tot 17 maanden vanaf productiedag of tot houdbaarheidsdatum vermeld op het etiket. Bij een temperatuur hoger dan -20°C beperkt houdbaar, al naar gelang de temperatuur.

Conditions de stockage et durée de vie:

Conserver dans un congélateur fermé dans l'emballage d'origine fermé. À une température inférieure à -20 ° C, la durée de vie peut atteindre plusieurs 17 mois à compter du jour de production ou jusqu'à la date de péremption indiquée sur l'étiquette. Avec une température supérieure à -20 ° C, la durée de vie est limitée en fonction de la température.

Land van oorsprong: België

Pays d'origine: Belgique

Gemiddelde voedingswaarden voor 100g:

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:

- Energiewaarde / Valeur énergétique: 726 kj, 174 kcal
- Vetten / graisses: 8,8 g
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés: 6 g
- Koolhydraten / glucides: 22,1 g, waarvan suiker / dont sucre: 19,50 g
- Eiwitten / protéines: 3,07 g
- Zout / sel: 0,18 g

IJSTIJD BVBA	GRONDSTOFSPECIFICATIE	Doc.: SP-22- AD342
		Versie 1 – juni - 2020
		Pagina 2 van 3

Veiligheid en gezondheid:

- Bestraald: Het product noch één van de ingrediënten werd met ioniserende stralen behandeld.
- GGO: Het product is een niet-GGO (Genetisch gemodificeerd organisme) product.

Sécurité et santé:

- Irradié: Ni le produit, ni aucun des ingrédients n'ont été traités avec des rayons ionisants.
- OGM: le produit est un produit sans OGM (organisme génétiquement modifié).

Bacteriologische eisen / Besoins bactériologiques:

Parameter / Paramètre	m (kve/g)	M (kve/g)
Totaal aëroob kiemgetal / Total de bactéries aérobies	100000	500000
Enterobacteriaceae	<10kve /g	100kve /g
Staphylococcus aureus	<10kve /g	100kve /g
Salmonella spp	afwezig	Afwezig
Listeria monocytogenes	afwezig	afwezig
Andere (te specificeren) / Autre (à préciser)		

m: waarde bij aanlevering / m: valeur à la livraison

M: waarde op einde houdbaarheid / M: valeur en fin de vie

IJSTIJD BVBA	GRONDSTOFSPECIFICATIE	Doc.: SP-22- AD342
		Versie 1 – juni - 2020
		Pagina 3 van 3

ALBA-lijst (wettelijk verplicht te vermelden allergenen):

Liste ALBA (les allergènes légalement requis doivent être spécifiés):

+ aanwezig / présent

- afwezig / absent

? kan sporen bevatten van ... / peut contenir des traces de ...

1.	Gluten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut) en producten op basis van glutenbevattende granen Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut) et produits à base de céréales contenant du gluten	?
2.	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren Fruits de mer et crustacés	-
3.	Eieren en producten op basis van eieren / Oeufs et produits à base d'œufs	+
4.	Vis en producten op basis van vis / Poisson et produits à base de poisson	-
5.	Aardnoten en producten op basis van aardnoten Arachides et produits à base d'arachides	-
6.	Soja en producten op basis van soja / Soja et produits à base de soja	?
7.	Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+
8.	Noten (Schaalvruchten) , d.w.z. amandelen , hazelnoten, walnoten, csashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten Noix, à savoir amandes , noisettes, noix de Grenoble, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits à base de noix	?
9.	Selderij en producten op basis van selderij / Céleri et produits à base de céleri	-
10.	Mosterd en producten op basis van mosterd Moutarde et produits à base de moutarde	-
11.	Sesam en producten op basis van sesam Sésame et produits à base de sésame	-
12.	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ . Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou de 10 mg / l exprimées en SO ₂ .	-
13.	Lupinen en producten op basis van lupinen / Lupins et produits à base de lupins	-
14.	Weekdieren en producten op basis van weekdier Mollusques et produits à base de mollusques	-

Andere nuttige informatie:

Dit product is niet gedetecteerd op metaal, tijdens of na de productie. Alle grondstoffen worden gezeefd vóór de start van productie.

Autres informations utiles:

Ce produit n'est pas détecté sur le métal, pendant ou après la production. Toutes les matières premières sont tamisées avant le début de la production.

Contactpersoon ingeval van vragen: / Personne de contact en cas de questions:

Geryl Kevin 059/265226 / info@ijstijd.be