1. PRODUCTNAAM:

1.1. Commerciële benaming product: nougat glacée
1.2. Wettelijke benaming product: consumptie-ijs [Volgens wetgeving consumptie-ijs]

1.3. Artikelcode: PNOUG
1,4. Eancode: 5420010459509

2. IDENTIFICATIE LEVERANCIER:

Naam : Missault nv Tel: +32(0)50 388338
Fax: +32(0)50 389069
Adres : Grasdreef 15 8200 BRUGGE
E-mail: info@missault.be

Contactpersonen : *Kwaliteit :* Koen Dewanckele kwaliteit@missault.be

3. PRODUCTEIGENSCHAPPEN:

3.1. Beschrijving product:
Nougat ijssoufflé 96% afgewerkt met geroosterde amandelen 4%.

3.2. Ingrediëntenlijst: [volgens wetgeving etikettering]
Melk, suiker, gedeeltelijk gehard kokosvet, **boter**, **amandelen 9%**, **eiwit**, honing 4,7%, **eigeel**, **brésilienne noten**, ananas, glucose, bigarreaux, aardappelzetmeel, natuurlijk vanille aroma, cacaoboter, **eiwitpoeder**, zuurteregelaar: E330, bewaarmiddelen: (E202, E220), kleurstof: E127.

4. BEWARING VAN HET PRODUCT:

4.1. Bewaartemperatuur: -18°C of minder tot einde houdbaarheidsdatum

4.2. Specifieke bewaarcondities:

Product in een gesloten verpakking bewaren in een gesloten diepvries
EEN ONTDOOID PRODUCT NOOIT OPNIEUW INVRIEZEN.

4.3. Houdbaarheid na productie

Productiedatum + 12 maand

5. FYSICOCHEMISCHE EIGENSCHAPPEN PRODUCT:

Deel Roomijs

Parameter (+eenheid)	Roomijs
melkvet*	8%
vetvrije melkdroge stof*	-
melkeiwitten*	2,5%

*[Volgens wetgeving betreffende consumptie-ijs]

6. NUTRITIONELE SAMENSTELLING :

Analyse per	100 g	portie	70	(g)	RI*
Energie	1398		978	(kJ)	
Energie	335		234	(kcal)	12%
Vetten	24,2		17,0	(g)	24%
waarvan verzadigde vetzuren	15,9		11,1	(g)	56%
koolhydraten	25,3		17,7	(g)	7%
waarvan suikers	22,9		16,1	(g)	18%
eiwitten	4,0		2,8	(g)	6%
zout	0,04		0,03	(g)	0%

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ / 2000kcal)

7. MICROBIOLOGISCHE RICHTWAARDEN:

Micro-organismen	Doel	Tolerantie	Bij THT
Enterobacteriaceae	10	10^2	10^2
Coagulase positieve staphylococcen	10	10^2	10^2
Salmonella	afw. in 25g	afw. in 25g	afw. in 25g
Listeria monocytogenes	afw. in 25g	afw. in 0,01g	10^2

Conform huidige wetgeving

8. CHEMISCHE NORMEN en GGO DECLARATIE:

8.1. Chemische normen:

Aanwezigheid van chemische contaminanten in grondstoffen / in eindproducten is onderbouwd en beheerst aan de hand van de HACCP studie en het onderbouwde monstername- en analyseplan en beantwoord aan de Europese en Belgische wetgeving.

8.2. GGO's:

Er wordt gegarandeerd dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering van GGO's volgens de Verordening 1829/2003 en 1830/2003

9. INFORMATIE BETREFFENDE VREEMDE VOORWERPEN

Garanties m.b.t. afwezigheid van vreemde voorwerpen zijn onderbouwd in de HACCP studie: eventuele vreemde voorwerpen worden geëlimineerd tijdens het proces door de aanwezigheid van filters. Bovendien geldt: bij aanwezigheid van vreemde voorwerpen blokkeert de homogenisator volledig waardoor geen verdere productie mogelijk is.

10. AANWEZIGHEID VAN BESTANDDELEN I.V.M. ALLERGENEN:

OMSCHRIJVING ALLERGEEN ***I. DE 14 WETTELIJKE ALLERGENEN***	A	B	C
Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen		X	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren			X
Eieren en producten op basis van eieren	X		
Vis en producten op basis van vis			X
Aardnoten (= pindanoten) en producten op basis van aardnoten			X
Soja en producten op basis van soja		X	
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	X		
Schaalvruchten, d.w.z. amandelen (Amygdalus communis L.), hazelnoten (Corylus avellana), walnoten (Juglans regia), cashewnoten (Anacardium occidentale), pecannoten (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), paranoten (Bertholletia excelsa), pistachenoten (Pistacia vera), macadamianoten (Macadamia ternifolia) en producten op basis van schaalvruchten	X		
Selderij en producten op basis van selderij			X
Mosterd en producten op basis van mosterd			X
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad			X
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO2.]			X
Lupine en producten op basis van lupine			X
Weekdieren en producten op basis van weekdieren			X

OMSCHRIJVING ALLERGEEN ***II. Allergenen volgens de LEVENSMIDDELENDATABANK***	A	B	C
Cacao	X		
Glutamaat (E621)			X
Kippenvlees			X
Koriander			X
Maïs			X
Peulvruchten			X
Rundvlees			X
Varkensvlees			X
Wortel			X

Legende:

A = Aanwezig in product (= direct allergeen)

B = Aanwezig in bedrijf (=kruisbesmetting of indirect allergeen via het bedrijf)

C = Afwezig

11. VERPAKKING + FOTO

Doos: 30*20*10 cm
6*1 portie in blister op zwartkarton

Gewichten

Portie	netto	70 g
	bruto	76 g
Doos	aantal per doos	6
	netto	420 g
	bruto	636 g



Volume per portie: 120ml

Pallet :
Dozen per pallet: 224
Dozen per laag: 16
Lagen per pallet:14
Afmetingen pallet:120*80*180

Datum laatste revisie: 19/08/2025