



Productspecificatie

layout versie 3

JACQUES KARTON 9.9 KG VANILLE

artikelcode: 10533000

intrastatcode: 21050010

EANcode verkoopseenheid: 5413556011508

Warenwettelijke omschrijving

IJs met vanillesmaak

Inhoud: 18000 ml
9900 g e

Ingrediënten

magere melk, suiker, kokosolie, glucosestroop, **lactose**, **melkeiwitten**, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), stabilisatoren (johannesbroodpitmeel, guarpitmeel), aroma, kleurstoffen (carotenen, sulfiet-ammoniakkaramel).

Kan sporen van noten en eieren bevatten

Typische samenstelling

%

magere melk	63,06
suiker	14,83
kokosolie	8,00
glucosestroop	7,00
lactose	4,43
melkeiwitten	1,87
emulgator	< 1
mono- en diglyceriden van vetzuren	
stabilisatoren	< 1
johannesbroodpitmeel	
guarpitmeel	
aroma	< 1
kleurstoffen	< 1
carotenen	
sulfiet-ammoniakkaramel	

Gemiddelde voedingswaarden

	per 100 g	per 100 ml	per portie	% RI*
energie (kJ/ kcal)	825/ 197	454/ 108	454/ 108	5
vetten (g)	8,7	4,8	4,8	7
waarvan verzadigde vetzuren (g)	7,9	4,3	4,3	22
koolhydraten (g)	27,1	14,9	14,9	6
waarvan suikers (g)	25,6	14,1	14,1	16
vezels (g)	0,2	0,1	0,1	
eiwitten (g)	2,5	1,4	1,4	3
zout (g)	0,15	0,08	0,08	1

1 portie = 100 ml

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

De opgegeven waarden zijn berekende waarden op basis van de informatie welke wij ontvangen hebben van onze leveranciers.

Allergenenlijst

gluten en afgeleide producten:	-
schelpdieren:	-
ei:	-
vis:	-
aardnoten:	-
soja:	-
koemelk:	+
noten:	-
selderij	-
mosterd	-
sesam:	-
sulfiet (E220 t/m E228)	-
lupine	-
weekdieren	-

+ : aanwezig

- : afwezig

? : onvoldoende gegevens beschikbaar

De gegevens met betrekking tot de allergenen zijn opgesteld op basis van de informatie welke wij ontvangen hebben van onze leveranciers. Wij volgen nauwgezet de GMP-regels en hebben een HACCP-systeem geïmplementeerd om kruiscontaminaties van de allergenen welke in deze specificatie als afwezig werden aangeduid zo goed mogelijk te vermijden. Niettegenstaande echter onze extreme voorzichtigheid kunnen wij de aanwezigheid van deze allergenen nooit volledig uitsluiten.

Microbiologische richtlijnen

	m	M	n	c
Totaal kiemgetal (30 °C)	100.000	500.000	5	2
Enterobacteriaceae	10	100	5	2
Salmonella	0/25g	0/25g	5	0
Listeria monocytogenes	100	100	5	0
Staphylococcus aureus	10	100	5	2

m = doel KVE

M = max. KVE

c = max. aantal stalen tussen m en M

n = aantal stalen

Houdbaarheid en bewaaromstandigheden

Houdbaarheid: 23 maanden na productiedatum
Stockagetemperatuur: - 18°C

Productveiligheid

Certificaten

Jacques IJs is BRC, IFS en ACS gecertificeerd.
(Kopieën van deze certificaten zijn te verkrijgen op aanvraag)

GMO-verklaring

Voor het maken van dit product werden enkel niet-genetische gemodificeerde grondstoffen gebruikt. Het voldoet bijgevolg volledig aan de Europese Verordeningen terzake nl. EC 1829/2003 en EC 1830/2003. Geen specifieke GMO-etikettering is vereist volgens deze regelgeving.

Ionisatieverklaring

Dit product, noch de ingrediënten ervan werden met ioniserende stralen behandeld.

Dit document werd automatisch gegenereerd en draagt bijgevolg geen handtekening.

Dit product is in overeenstemming met de reglementeringen van de Europese voedingwetgeving. De specificatie is zorgvuldig opgemaakt en representeert onze huidige kennis. Als gevolg van de natuurlijke oorsprong van de meest ingrediënten en de complexiteit van het productieproces, kunnen de opgegeven waarden variëren binnen aanvaardbare toleranties.