



1.1.3 Eindproduct Informatie - Specificaties
Technische fiche

Versie 1
Doc 1.1.3.43
pag 1

Datum : 01/01/2015
Productnaam : Ned : Speculoos roomijs Verdonck
Producent : Verdonck & Seru Albert 1 Laan 62 8630 Veurne
Tel. 0498/22 69 95 e-mail : info@verdonck.eu
Samenstelling : Volle rauwe hoefemelk, suiker, boter, speculooskrumels (tarwebloem, suiker, roomboter, plantaardige olie en vet, sojabloem, amandelen, kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, piment, gember, koriander, foelie, kardemon, rijsmiddelen:E500-E503, weipoeder, zout, karamel, invertsuiker, kandijstroop), dextrose, magere melkpoeder, glucose, emulgatoren en stabilisatoren (0,5% : mono- & diglyceriden van vetzuren, johannesbroodpitmeel, natriumalgiinaat, guarpitmeel, carrageen), vanille-extract.
Verpakking : Primair : polipropyleen kistje Secundaire verpakking : overkarton Palletstapeling
Transport : Minimum - 18°C (-20°C aanbevolen)
THT : 30 maanden na productiedag
Bewaarcondities : In diepvries op minstens -20°C
Voorschriften bij ontvangst : Onmiddellijk in diepvries (min. - 20°C) opslaan
Volume : 2,5 L Netto Gewicht : 1,7 Kg
Gebruik : Menselijke consumptie
Allergenen informatie : Het product bevat melk, is glutenvrij en geproduceerd in een bedrijf waar noten verwerkt worden.
GGO informatie : Dit product is vrij van genetisch gemanipuleerde organismen
Ioniserende stralen : Het product is niet behandeld met ioniserende stralen

Specificaties			
Bacteriologische kenmerken	m : doel of streefwaarde	M (grenswaarde of tolerantie)	THT (waarde op vervalddag)
Totaal Kiem	1.000/g	500.000/g	500.000/g
Enterobacteriaceae	10 /g	100/g	100/g
Staphylococcus aureus	10 /g	100/g	100/g
Salmonella	afwezig in 25g	afwezig in 25g	afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25g	afwezig in 25g	100/g
streefwaarde : interne streefwaarde			
m : het staal is aanvaardbaar indien het resultaat kleiner of gelijk is aan deze waarde			
M : drempelwaarde voor de aanvaardbaarheid, voor geen enkel staal mag het resultaat deze waarde overschrijden.			

Fysisch-chemische kenmerken : uitgedrukt in % per 100g product			
Vocht :	56,14 %	DS : 43,64 %	
Eiwitten :	3,929 %	waarvan melkeiwit : 3,697 %	
Melkvet :	9,553 %	Plantaardig vet : 0,882 %	Tot : 10,435 %
Koolhydraten :	27,94 %	waarvan suikers : 26,33 %	waarvan lactose : 5,072 %
Vezels :	0,176 %		
Mineralen :	0,837 %	waarvan natrium : 0,057 %	
Energie :	224,4 kcal/100gr	938,8 kJ/100gr	

Organoleptische kenmerken
Uitzicht : Bevroren mengsel
Geur : Banaan
Kleur : Vruchtvlies van bananen
Smaak : Banaan

Goedgekeurd en vrijgegeven door : **Luc Verdonck, Kwaliteitsverantwoordelijke**