

# Product specification



Version : 1  
Date : 10-05-2012

## 5 L OOE GLA W CHOCOLAT

Article number: 4031

### INGREDIENT LIST FOR EACH COMPOUND

NL] chocolade roomijs

Ingrediënten : magere melk, water, suiker, botervet, dextrose, magere cacaopoeder, glucosesiroop, weipoeder, cacaomassa, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren (palm, raapzaad); stabilisatoren: johannesbroodpitmeel, guarpitmeel; cacaoboter, natuurlijk vanille aroma.

Sporen van : ei, pinda en noten

Bij -18°C ten minste houdbaar tot einde : zie zijka nt

2500g e / 5000ml e

EN] dairy chocolate ice cream

Ingredients : skimmed milk, water, sugar, concentrated butter, dextrose, fat-reduced cocoa powder, glucose syrup, whey powder, cocoa mass, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids (palm, rapeseed); stabilizers: locust bean gum, guar gum; cocoa butter, natural vanilla flavouring.

Traces of eggs, peanuts and nuts.

If stored at -18°C best before end : see on the sid e.

2500g e / 5000ml e

FR] crème glacée au chocolat

Ingrédients : Lait écrémé, eau, beurre concentré, dextrose, poudre de cacao maigre, sirop de glucose, lactosérum et lactoprotéines en poudre, masse de cacao, émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras (palme, colza); stabilisants: farine de graines de caroube, gomme guar; beurre de cacao, arôme naturel de vanille.

Traces d'oeufs, d'arachides et de fruits à coque.

A -18°C à consommer de préférence avant fin : voir coté

2500g e / 5000ml e

DE] Schokoladen Eiskrem

Zutaten : Wasser, eingedickte entrahmte Milch, Zucker, Butterreinfett, Dextrose, fettarmes Kakaopulver, Glukosesirup, Molkenerzeugnis, Kakaomasse, Emulgator: Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren (Palme, Rapssamen); Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl; Kakaobutter, natürliches Vanille-Aroma.

Spuren von Eiern, Erdnüssen und Schalenfrüchte.

Bei -18°C mindestens haltbar bis Ende : siehe Seite

2500g e / 5000ml e

<b>NUTRITIONAL VALUES ON AVERAGE</b>	<b>PER 100 G</b>	<b>PER 100 ML</b>	<b>PER PORTION</b>	<b>UNIT</b>	<b>GDA % (per portion)*</b>
energy:	901	451	451	kJ	
energy:	215	108	108	kCal	5 %
protein:	3,5	1,8	1,8	g	4 %
carbohydrates:	27,3	13,7	13,7	g	5 %
of which -sugars:	25,5	12,7	12,7	g	14 %
Fat:	9,7	4,9	4,9	g	7 %
of which -saturated fat:	6,2	3,1	3,1	g	16 %
-trans fatty acids:	0,5	0,3	0,3	g	
Dietary fiber:	2,2	1,1	1,1	g	4 %
sodium:	77,6	38,8	38,8	mg	2 %
salt:	0,19	0,10	0,10	g	2 %
alcohol:	0,00	Responsible ingredient : /			

\* GDA % : Reference intake of an average adult (8 400 kJ / 2 000 kcal)

declared weight / 1 piece :	2500 g e	declared weight / portion :	50 g e
declared volume / 1 piece :	5000 ml e	declared volume / portion :	100 ml e
Shelf life :	36 months		
Best Before Date :	DD-MM-JJJJ		
Lotcode :	JDDD000001 UUR		

<b>INTRASTAT</b>	21050099
------------------	----------

## RECEPT

description	%	total fat	milk fat	vegetable fat	dry matter	Milk solids	Weight	Volume	
						non fat			
dairy chocolate ice cream	100,00	9,73	8,10	1,63	43,47	8,53	2500g	5000ml	
MIX 1 + MIX 2			N/R (1 mix)						
FINAL PRODUCT	100,00	9,73	8,10	1,63	43,37	8,53	2500g	5000ml	

<b>LEGAL ALLERGENS</b>	<b>+ / - / ?</b>	<b>Responsible ingredients :</b>
Gluten :	-	
Wheat :	+	Dextrose, glucose syrup ( < 20ppm gluten: no declaration needed)
Rye :	-	
Barley :	-	
Oats :	-	
Spelt :	-	
Kamut :	-	
Crustaceans :	-	
Egg :	?	
Fisch :	-	
Peanuts :	?	
Soy :	-	
Milk :	+	skimmed milk, concentrated butter, whey powder
Lactose :	+	skimmed milk, concentrated butter, whey powder
Nuts :	?	
Almonds :	?	
Hazelnuts :	?	
Walnuts :	?	
Cashews :	?	
Pecans :	?	
Pistachios:	?	
Macadamia nuts :	?	
Brazil nuts :	?	
Celery :	-	
Mustard :	-	
Sesame:	-	
Sulphite :	-	
Lupine :	-	
Mollucs :	-	
Legend: + = present in recipe   - = absent in recipe   ? = traces at Glacio		