

# Product specification



Version : 1  
Date : 12-03-2012

## 2,4 L OOE GLA JP W MARRON GLACE

Article number: 4824

### INGREDIENT LIST FOR EACH COMPOUND

Kastanje roomijs met kastanjabereiding (8%)

NL Ingrediënten : magere melk, suiker, slagroom, kastanjepuree (7%), gekandeerde kastanjes (6%) (kastanjes, suiker, glucosesiroop, sorbitol, zout, aroma), botervet, glucosesiroop, weipoeder, invertsuiker, glucose-fructosesiroop, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren (palm, raapzaad); aroma's, stabilisatoren: johannesbroodpitmeel, guarpitmeel, xanthaangom; kleurstof: karamel.

Kan sporen bevatten van : ei, pinda en noten.

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

1380g e / 2400ml e

dairy chestnut ice cream with chestnut preparation (8%)

GB Ingredients : skimmed milk, sugar, whipped cream, chestnut purée (7%), candied chestnuts (6%) (chestnuts, sugar, glucose syrup, sorbitol, salt, flavour), concentrated butter, glucose syrup, whey powder, invert sugar, glucose- fructose syrup, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids (palm, rapeseed); flavourings, stabilizers: locust bean gum, guar gum, xanthan gum; colouring: plain karamel.

May contain traces of eggs, peanuts and nuts.

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

1380g e / 2400ml e

crème glacée marron avec préparation de marron (8%)

FR Ingrédients : lait écrémé, sucre, crème, purée de marrons (7%), marrons glacés (6%) (marrons, sucre, sirop de glucose, sorbitol, sel, arôme), beurre concentré, sirop de glucose, lactosérum et lactoprotéines en poudre, sucre inverti, sirop de glucose- fructose, émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras (palme, colza); arômes, stabilisants: farine de graines de caroube, gomme guar, gomme xanthane; colorant: caramel ordinaire.

Présence éventuelle de traces de fruits à coque, d'oeufs et d'arachides.

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

1380g e / 2400ml e

Kastanien Eiskrem mit Kastanien Zubereitung (8%)

DE Zutaten : Entrahmte Milch, Zucker, Schlagsahne, Kastanienpüree (7%), Kandierte Kastanien (6%) (Kastanien, Zucker, Glukosesirup, Sorbitol, Salz, Aroma), Butterreinfett, Glukosesirup, Molkenerzeugnis, Invertzucker, Glukose-Fruktosesirup, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (Palme, Rapssamen); Aromen, Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Xanthan; Farbstoff: Einfache Zuckerkulör.

Kann Spuren von Eiern, Erdnüssen und Schalenfrüchte enthalten.

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

1380g e / 2400ml 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 % *</b>
energy:	975,54	560,66	487,77	kJ	
energy:	232,72	133,75	116,36	kCal	6 %
protein:	2,33	1,34	1,16	g	2 %
carbohydrates:	31,89	18,33	15,95	g	6 %
of which -sugars:	28,21	16,21	14,10	g	16 %
Fat:	10,36	5,95	5,18	g	7 %
of which -saturated fat:	6,81	3,91	3,40	g	17 %
-trans fatty acids:	0,36	0,20	0,18	g	
Dietary fiber:	0,89	0,51	0,45	g	2 %
sodium:	33,49	19,25	16,75	mg	1 %
salt:	0,08	0,05	0,04	g	1 %
alcohol:	0,15	Responsible ingredient : flavouring			

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

declared weight / 1 piece :	1380 g e	declared weight / portion :	50 g e
declared volume / 1 piece :	2400 ml e	declared volume / portion :	87 ml e
Shelf life :	36 months		
Best Before Date :	DD-MM-JJJJ		
Lotcode :	JDDD000001 UUR		

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

### **RECEPT**

<u>description</u>	<u>%</u>	<u>total fat</u>	<u>milk fat</u>	<u>vegetable fat</u>	<u>dry matter</u>	<u>Milk solids non fat</u>	<u>Weight</u>	<u>Volume</u>
chestnut preparation	8,92	0,42	0,00	0,42	59,00	0,00	125,00	97,66
chestnut dairy ice cream	91,08	11,33	10,78	0,55	41,91	9,01	1276,74	2321,35
MIX 1 + MIX 2			N/R (1 mix)					
FINAL PRODUCT	100,00	10,36	9,82	0,54	43,43	8,21	1401,74	2419,00

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