

	<b>GRONDSTOFSPECIFICATIE</b>	Doc.: SP-22-
<b>IJSTIJD BVBA</b>		Versie 1 – juni - 2020
		Pagina 1 van 3

**Product:** Citroen sorbet 2,5 liter  
**Product code:** B 100  
**Product code per omdoos / par carton externe (4 x 2,5L):** BK 100  
**Ean - Code:** 5 425024 880691  
**Afmetingen / dimensions:** B 147 x D 172 x H 143

**Ingrediënten declaratie:**

citroen (48%), water, glucosestroop, suiker, zoetstof (sorbitol), emulgator (johannesbroodpitmeel, mono-, en diglyceriden van vetzuren), verdikkingsmiddel (pectine), stabilisator (natrium-, kalium-, en calciumzouten van vetzuren, carboxymethylcellulose), Kan sporen van noten, gluten, melk (inclusief lactose) en ei bevatten.

**Déclaration d'ingrédient:**

citron (48%), eau, sirop de glucose, sucre, édulcorant (sorbitol), émulsifiant (gomme de caroube, mono- et diglycérides d'acides gras), épaississant (pectine), stabilisant (sels de sodium, de potassium et de calcium d'acides gras, carboxyméthylcellulose) , Peut contenir des traces de fruits à coque, gluten, lait (y compris le lactose) et oeuf.

**Productkenmerken:**

Het product is een consumptie-ijs met de smaak: Citroen sorbet  
Deze worden verpakt in een plastieken pot met deksel, geschikt voor voedselconsumptie van 2500 ml.

**Caractéristiques du produit:**

Le produit est une glace au goût: Citron sorbet  
Elles sont emballées dans un pot en plastique avec couvercle, adapté pour une consommation alimentaire de 2500 ml.

**Bewaarcondities en houdbaarheid:**

Bewaren in een gesloten diepvriezer in de gesloten originele verpakking. Bij een temperatuur lager dan -20°C, houdbaar tot 17 maanden vanaf productiedag of tot houdbaarheidsdatum vermeld op het etiket. Bij een temperatuur hoger dan -20°C beperkt houdbaar, al naar gelang de temperatuur.

**Conditions de stockage et durée de vie:**

Conserver dans un congélateur fermé dans l'emballage d'origine fermé. À une température inférieure à -20 ° C, la durée de vie peut atteindre plusieurs 17 mois à compter du jour de production ou jusqu'à la date de péremption indiquée sur l'étiquette. Avec une température supérieure à -20 ° C, la durée de vie est limitée en fonction de la température.

**Land van oorsprong:** België

**Pays d'origine:** Belgique

**Gemiddelde voedingswaarden voor 100g:**

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:**

- Energiewaarde / Valeur énergétique: 548 kj, 131 kcal
- Vetten / graisses: 0,38 g  
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés: 0,17 g
- Koolhydraten / glucides: 30,05 g, waarvan suiker / dont sucre: 25,46 g
- Eiwitten / protéines: 0,27 g
- Zout / sel: 0,01 g

	<b>GRONDSTOFSPECIFICATIE</b>	Doc.: SP-22-
<b>LJSTIJD BVBA</b>		Versie 1 – juni - 2020
		Pagina 2 van 3

**Veiligheid en gezondheid:**

- Bestraald: Het product noch één van de ingrediënten werd met ioniserende stralen behandeld.
- GGO: Het product is een niet-GGO (Genetisch gemodificeerd organisme) product.

**Sécurité et santé:**

- Irradié: Ni le produit, ni aucun des ingrédients n'ont été traités avec des rayons ionisants.
- OGM: le produit est un produit sans OGM (organisme génétiquement modifié).

**Bacteriologische eisen / Besoins bactériologiques:**

<b>Parameter / Paramètre</b>	<b>m (kve/g)</b>	<b>M (kve/g)</b>
<b>Totaal aëroob kiemgetal / Total de bactéries aérobies</b>	100000	500000
<b>Enterobacteriaceae</b>	<10kve /g	100kve /g
<b>Staphylococcus aureus</b>	<10kve /g	100kve /g
<b>Salmonella spp</b>	afwezig	Afwezig
<b>Listeria monocytogenes</b>	afwezig	afwezig
<b>Andere ( te specificieren) / Autre (à préciser)</b>		

m: waarde bij aanlevering / m: valeur à la livraison

M: waarde op einde houdbaarheid / M: valeur en fin de vie

	<b>GRONDSTOFSPECIFICATIE</b>	Doc.: SP-22-
<b>IJSTIJD BVBA</b>		Versie 1 – juni - 2020
		Pagina 3 van 3

**ALBA-lijst (wettelijk verplicht te vermelden allergenen):**

**Liste ALBA (les allergènes légalement requis doivent être spécifiés):**

+ aanwezig / présent

- afwezig / absent

? kan sporen bevatten van ... / peut contenir des traces de ...

<b>1.</b>	<b>Gluten</b> (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut ) en producten op basis van glutenbevattende granen <b>Gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut) et produits à base de céréales contenant du gluten	?
<b>2.</b>	<b>Schaaldieren</b> en producten op basis van schaaldieren <b>Fruits de mer et crustacés</b>	-
<b>3.</b>	<b>Eieren</b> en producten op basis van eieren / <b>Oeufs</b> et produits à base d'œufs	?
<b>4.</b>	<b>Vis</b> en producten op basis van vis / <b>Poisson</b> et produits à base de poisson	-
<b>5.</b>	<b>Aardnoten</b> en producten op basis van aardnoten <b>Arachides</b> et produits à base d'arachides	-
<b>6.</b>	<b>Soja</b> en producten op basis van soja / <b>Soja</b> et produits à base de soja	?
<b>7.</b>	<b>Melk</b> en producten op basis van melk (inclusief <b>lactose</b> ) <b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris le lactose)	?
<b>8.</b>	<b>Noten (Schaalvruchten )</b> , d.w.z. amandelen , hazelnoten, walnoten, csashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten <b>Noix, à savoir amandes</b> , noisettes, noix de Grenoble, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits à base de noix	?
<b>9.</b>	<b>Selderij</b> en producten op basis van selderij / <b>Céleri</b> et produits à base de céleri	-
<b>10.</b>	<b>Mosterd</b> en producten op basis van mosterd <b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	-
<b>11.</b>	<b>Sesam</b> en producten op basis van sesam <b>Sésame</b> et produits à base de sésame	-
<b>12.</b>	<b>Zwavel dioxide en sulfieten</b> in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub> . <b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentrations de plus de 10 mg / kg ou de 10 mg / l exprimées en SO <sub>2</sub> .	-
<b>13.</b>	<b>Lupinen</b> en producten op basis van lupinen / <b>Lupins</b> et produits à base de lupins	-
<b>14.</b>	<b>Weekdieren</b> en producten op basis van weekdier <b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	-

**Andere nuttige informatie:**

Dit product is niet gedetecteerd op metaal, tijdens of na de productie. Alle grondstoffen worden gezeefd vóór de start van productie.

**Autres informations utiles:**

Ce produit n'est pas détecté sur le métal, pendant ou après la production. Toutes les matières premières sont tamisées avant le début de la production.

**Contactpersoon ingeval van vragen: / Personne de contact en cas de questions:**

Geryl Kevin 059/265226 / info@ijstijd.be