

| | | |
|---------------------|------------------------------|-----------------------|
| | GRONDSTOFSPECIFICATIE | Doc.: SP-22- |
| IJSTIJD BVBA | | Versie 1 – mei - 2020 |
| | | Pagina 1 van 3 |

Product: mokka roomijs 5 liter
Product code: AE 212
Product code per omdoos / par carton externe (2 x 5L): AEK 212
Ean - Code: 5 425024 881261
Afmetingen / dimensions: D 155 x H 135 x L 340

Ingrediënten declaratie:

VOLLE HOEVEMELK, ijstijd-mix (suiker, magere MELKpoeder, emulgator: mono, en diglyceriden van vetzuren, verdikkingsmiddel: johannesbroodpitmeel, natriumalginaat), boter (MELK), koffie, EIGEEL.

Déclaration d'ingrédient:

PLEIN LAIT à la ferme, mélange d'âge glaciaire (sucre, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras, épaississant: farine de noyau de caroube, alginate de sodium), beurre (LAIT), café, JAUNE D'OEUF.

Productkenmerken:

Het product is een consumptie-ijs met de smaak: mokka
Deze worden verpakt in een plastieken pot met deksel, geschikt voor voedselconsumptie van 5000 ml.

Caractéristiques du produit:

Le produit est une glace au goût: moka
Elles sont emballées dans un pot en plastique avec couvercle, adapté pour une consommation alimentaire de 5000 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: 779 kj, 187 kcal
- Vetten / graisses: 9,83 g
waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés: 6,94 g
- Koolhydraten / glucides: 22,60 g, waarvan suiker / dont sucre: 19,65 g
- Eiwitten / protéines: 3,52 g
- Zout / sel: 0,15 g
-

| | | |
|---------------------|------------------------------|-----------------------|
| | GRONDSTOFSPECIFICATIE | Doc.: SP-22- |
| IJSTIJD BVBA | | Versie 1 – mei - 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:

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

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

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

| | | |
|---------------------|------------------------------|-----------------------|
| | GRONDSTOFSPECIFICATIE | Doc.: SP-22- |
| IJSTIJD BVBA | | Versie 1 – mei - 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 ...

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