

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

**Product:** chocolade roomijs 5 liter

**Product code:** AE 222

**Product code per omdoos / par carton externe (2 x 5L):** AEK 222

**Ean - Code:** 5 425024 881322

**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), donkere chocolade 8%(cacaomassa, suiker, cacaooter, emulgator: SOJALecithine, natuurlijke vanille aroma), boter (MELK), invertsuiker, EIGEEL, cacaoepoeder.

**Déclaration d'ingrédient:**

LAIT ENTIER de ferme, mélange glacé (sucre, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras, épaississant: farine de caroube, alginate de sodium), chocolat noir 8% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: SOJALécithine, beurre naturel (arôme de vanille) LAIT), sucre inverti, JAUNE DE L'OEUF, poudre de cacao.

**Productkenmerken:**

Het product is een consumptie-ijs met de smaak:

Deze worden verpakt in een plasticen pot met deksel, geschikt voor voedselconsumptie van 5000 ml.

**Caractéristiques du produit:**

Le produit est une glace au goût:

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: 774 kj, 185 kcal
- Vetten / graisses: 9,3 g  
  waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés: 6,4 g
- Koolhydraten / glucides: 22,5 g, waarvan suiker / dont sucre: 21,1 g
- Eiwitten / protéines: 3,33 g
- Zout / sel: 0,20 g
-

|                     |                              |                       |
|---------------------|------------------------------|-----------------------|
|                     | <b>GRONDSTOFSPECIFICATIE</b> | Doc.: SP-22-          |
| <b>IJSTIJD BVBA</b> |                              | 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:**

| <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 – 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 ...

|            |  |   |
|------------|--|---|
| <b>1.</b>  | <b>Gluten</b> (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut ) en producten op basis van glutenbevattende granen<br><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<br><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<br><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> )<br><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<br><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<br><b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde   | - |
| <b>11.</b> | <b>Sesam</b> en producten op basis van sesam<br><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> .<br><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<br><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