



SUPER CHOC VANILLE

artikelcode: 496416005224

intrastatcode: 21050099

EANcode consumenteneenheid: 5413556200711

Warenwettelijke omschrijving

Vanilleroomijs omhuld met cacaofantasie (25,9%)

Inhoud:	24	x	90 ml	=	2160 ml e
	24	x	54 g	=	1296 g e

Ingrediënten

magere **melk**, **room**, plantaardig vet (kokos, zonnebloem, koolzaad), suiker, glucosestroop, mager cacao-poeder (3,2%), **lactose** en **melkeiwitten**, magere **melkpoeder**, emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren, **sojalecithine**), stabilisatoren (johannesbroodpitmeel, guarpitmeel), natuurlijk vanille aroma, kleurstoffen (curcumine, bietenrood).

Kan sporen van noten en pinda's bevatten

Gemiddelde voedingswaarden

	per 100 g
energie (kcal / kJ)	327 / 1359
vetten (g)	23,4
waarvan verzadigde vetzuren (g)	18,1
koolhydraten (g)	25,1
waarvan suikers (g)	21,6
vezels (g)	1,2
eiwitten (g)	3,4
zout (g)	0,15

Deze referentie bevat 24 porties.

* referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/ 2000 kcal)

De opgegeven waarden zijn berekende waarden op basis van de informatie welke wij ontvangen hebben van onze leveranciers.



Allergenenlijst

gluten en afgeleide producten:	-
schelpdieren:	-
ei:	-
vis:	-
aardnoten:	-
soja:	+
koemelk:	+
noten:	-
selderij	-
mosterd	-
sesam:	-
sulfiet (E220 t/m E228)	-
lupine	-
weekdieren	-

+ : aanwezig

- : afwezig

? : onvoldoende gegevens beschikbaar

De gegevens met betrekking tot de allergenen zijn opgesteld op basis van de informatie welke wij ontvangen hebben van onze leveranciers. Wij volgen nauwgezet de GMP-regels en hebben een HACCP-systeem geïmplementeerd om kruiscontaminaties van de allergenen welke in deze specificatie als afwezig werden aangeduid zo goed mogelijk te vermijden. Niettegenstaande echter onze extreme voorzichtigheid kunnen wij de aanwezigheid van deze allergenen nooit volledig uitsluiten.

Microbiologische richtlijnen

	m	M	n	c
Totaal kiemgetal (30 °C)	100.000	500.000	5	2
Enterobacteriaceae	10	100	5	2
Salmonella	0/25g	0/25g	5	0
Listeria monocytogenes	100	100	5	0
Staphylococcus aureus	10	100	5	2

m = doel KVE

M = max. KVE

c = max. aantal stalen tussen m en M

n = aantal stalen

Houdbaarheid en bewaaromstandigheden

Houdbaarheid:	24 maanden na productiedatum minimaal 6 maanden na aanlevering
Stockagetemperatuur:	- 18°C



Productveiligheid

Certificaten

Jacques IJs is IFS gecertificeerd.

(Kopieën van deze certificaten zijn te verkrijgen op aanvraag)

GMO-verklaring

Voor het maken van dit product werden enkel niet-genetische gemodificeerde grondstoffen gebruikt. Het voldoet bijgevolg volledig aan de Europese Verordeningen terzake nl. EC 1829/2003 en EC 1830/2003. Geen specifieke GMO-etikettering is vereist volgens deze regelgeving.

Ionisatieverklaring

Dit product, noch de ingrediënten ervan werden met ioniserende stralen behandeld.

Dit document werd automatisch gegenereerd en draagt bijgevolg geen handtekening.

Dit product is in overeenstemming met de reglementeringen van de Europese voedingwetgeving. De specificatie is zorgvuldig opgemaakt en representeert onze huidige kennis. Als gevolg van de natuurlijke oorsprong van de meest ingrediënten en de complexiteit van het productieproces, kunnen de opgegeven waarden variëren binnen aanvaardbare toleranties.

Gereviseerde specificaties worden niet automatisch opnieuw doorgestuurd.