

Product specification



Version : 1

Date : 17-11-2014

GLA TARTUFO CLASSIC

Article number: 20073

INGREDIENT LIST

NL) Roomijs giandujasmaak, roomijs sabayonsmaak bestrooid met cacao poeder (3%) en hazelnootkrokant (2%).

Ingrediënten : water, magere **melk**concentraat, suiker, botervet (bevat **melk**), glucosesiroop, slagroom (bevat **melk**), **hazelnoot**pasta (3,1%), cacao poeder, **hazelnoot**krokant (2.3%) (suiker, **hazelnoten**, glucosesiroop, niet-gehydrogeneerd plantaardig vet (kokosnoot, palm, palmpit), karamelsuikersiroop), dextrose, magere cacao poeder, natuurlijk aroma (bevat **ei**), emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren; eigeelpoeder, gearomatiseerde wijn (bevat **ei**), stabilisatoren: johannesbroodpitmeel, guarpitmeel; brandewijn, kleurstof: carotenoïden.

Sporen van : pinda en andere noten

Bij -18°C ten minste houdbaar tot einde : zie zijkant.

89g e / 150ml e

FR) crème glacée au goût gianduja, crème glacée au goût sabaion, décorée avec poudre de cacao (3%) et noisettes croustillantes (2%).

Ingrédients : eau, **lait** écrémé concentré, sucre, beurre concentré (contient **lait**), sirop de glucose, crème (contient **lait**), pâte de **noisette**, poudre de cacao, **noisettes** croustillantes (2.3%) (sucre, **noisettes**, sirop de glucose, graisse végétale non-hydrogénée (noix de coco, palm, palmiste), sirop de sucre-caramel), dextrose, poudre de cacao maigre, arôme naturel (contient **oeuf**), émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; jaunes d'**oeufs** en poudre, vin aromatisé (contient **oeuf**), stabilisants: farine de graines de caroube, gomme guar; brandy, colorant: caroténoïdes.

Traces d'arachides et d'autres fruits à coque.

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

89g e / 150ml e

DE) Eiskrem Gianduja-Geschmack, Eiskrem Zabaglione-Geschmack, dekoriert mit Kakaopulver (3%) und Haselnusskrokant (2%).

Zutaten : Wasser, eingedickte entrahmte **Milch**, Zucker, Buttereinfett (enthält **Milch**), Glukosesirup, Schlagsahne (enthält **Milch**), **Haselnüsse**paste, Kakaopulver, **Haselnuss**krokant (2.3%) (Zucker, **Haselnüsse**, Glukosesirup, ungehärtete pflanzliches Fett (Kokosnuß, Palm, Palmkernel), Karamellzuckersirup), Dextrose, fettarmes Kakaopulver, natürliches Aroma (enthält **Ei**), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; **Eigelb**pulver, aromatisierter Wein (enthält **Ei**), Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl; Brandy, Farbstoff: Carotinoide.

Spuren von Erdnüssen und andere Schalenfrüchten.

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

89g e / 150ml e

<u>Nutritional values on average / Voedingswaarde / Valeurs nutritionnelles en moyenne / Durchschnitt Nährwerte</u>	<u>per / per / pour / je 100 g</u>	<u>per / per / pour / je 100 ml</u>	<u>per portion / par portion / je Portion</u>	<u>unit / eenheid / unité de mesure / Einheit</u>	<u>RI % / RI % / AR % / RM % (per portion)*</u>
Energy / Energie / Energie / Brennwert	1045	620	930	kJ	
Energy / Energie / Energie / Brennwert	250	148	223	kcal	11 %
Fat / Vetten / Matières grasses / Fett :	13,4	8,0	11,9	g	17 %
of which -saturated fat / waarvan - verzadigd / dont -acides gras saturés / davon -gesättigte Fettsäuren :	8,0	4,8	7,2	g	36 %
Carbohydrates / Koolhydraten / Glucides / Kohlenhydrate :	27,2	16,1	24,2	g	9 %
of which -sugars / waarvan -suiker / dont - sucres/ davon -Zuckers :	25,7	15,3	22,9	g	25 %
Fibre / Vezels / Fibres alimentaires / Ballaststoffe :	1,7	1,0	1,5	g	
Protein / Eiwitten / Protéines / Eiweiß :	4,0	2,4	3,5	g	7 %
Salt / Zout / Sel / Salz :	0,12	0,07	0,11	g	2 %

* RI %: Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 kcal)

* RI %: Referentie -inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000 kcal)

* AR %: Apports de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000 kcal)

* RM %: Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000 kcal)

declared weight :	89 g e	declared weight / portion :	89 g e
declared volume :	150 ml e	declared volume / portion :	150 ml e
Shelf life :	24 months		
Best Before Date :	MM-YYYY		
Lotcode (production date) :	JDDD000001 hh:mm		

INTRASTAT	21050099
------------------	----------

RECIPE

<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>Alcohol</u>
roomijs giandujasmaak	70,67	13,78	10,08	3,70	44,30	6,90	
roomijs sabaionsmaak	21,94	11,20	10,21	0,99	41,57	10,13	
hazelnootkrokant	2,30	N/R	N/R	N/R	N/R	N/R	
suiker	2,02	N/R	N/R	N/R	N/R	N/R	
cacapoeder	3,07	N/R	N/R	N/R	N/R	N/R	
FINAL PRODUCT	100,00	13,40	9,36	4,04	47,64	7,10	0,20
responsible ingredient alcohol:	brandewijn, aroma's, gearomatiseerde wijn						

LEGAL ALLERGENS	+ / - / ?	Responsible ingredients :
Gluten :	-	
Wheat :	+	glucosesiroop, dextrose (<20ppm gluten: geen declaratie nodig)
Rye :	-	
Barley :	-	
Oats :	-	
Spelt :	-	
Kamut :	-	
Crustaceans :	-	
Egg :	+	eigeelpoeder, natuurlijk aroma, gearomatiseerde wijn
Fish :	-	
Peanuts :	?	
Soy :	-	
Milk :	+	magere melkconcentraat, botervet, slagroom
Lactose :	+	magere melkconcentraat, botervet, slagroom
Nuts :	+	hazelnootpasta, hazelnootkrokant
Almonds :	?	
Hazelnuts :	+	hazelnootpasta, hazelnootkrokant
Walnuts :	?	
Cashews :	?	
Pecannuts :	?	
Pistachios :	?	
Macadamia nuts :	?	
Brazil nuts :	?	
Celery :	-	
Mustard :	-	
Sesame :	-	
Sulphite (< 10 ppm) :	-	
Lupin :	-	
Molluscs :	-	
Legend: + = present in recipe - = absent in recipe ? = traces at Glacio		

MICROBIOLOGICAL ANALYSES DECLARATION

For the microbiological analyses we have an internal laboratory. If the results aren't acceptable, then the products go to an external laboratory for further analyses. Both laboratories control the end products (edible ice cream).

Our internal laboratory does the following analyses :

Parameter	n	c	m	M	units
Total aerobic count	5	2	100.000	500.000	cfu/g
Enterobacteriaceae	5	2	10	100	cfu/g

If these values are not OK, the following is analysed externally :

Parameter	n	c	m	M
Salmonella	5	0	Abs / 25 g	
Listeria monocytogenes	5	0	Abs / 1 g	

n = number of sample units to be examined in one lot

c = When, in n examined sample units, the microbial count remains between m and M for a number of units lower than or equal to c, the product may be accepted provided that no other sample unit has a count higher than m.

m = The threshold value in micro-organism : the result considered as acceptable when, in all sample units, the microbial count is lower of equal to m.

M = The maximum permitted level of the specified micro-organism in the sample.