

Product specification



5 L VANILLE BEST PRICE

Article number: 21834

Version : 1

Date : 11-03-2019

INGREDIENT LIST

NL) Ijs met vanillesmaak

Ingrediënten: magere **melk**, water, suiker, plantaardig vet: kokosnoot; glucosesiroop, weipoeder (bevat **melk**), stabilisatoren: guarpitmeel, johannesbroodpitmeel, natriumalgiinaat, carrageen; emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren; aroma, kleurstof: carotenen; geëxtraheerde vanille scheuten.

Kan sporen bevatten van ei, pinda en noten.

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

2290 g e / 5000 ml e

GB) Vanilla-flavoured ice cream

Ingredients: skimmed **milk**, water, sugar, vegetable fat: coconut; glucose syrup, whey solids (contains **milk**), stabilizers: guar gum, locust bean gum, sodium alginate, carrageenan; emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; flavouring, colouring: carotenes; extracted vanilla pods.

May contain traces of eggs, peanuts and nuts.

If stored at -18°C best before end : see on the side.

2290 g e / 5000 ml e

FR) Glace goût vanille

Ingédients: **lait** écrémé, eau, sucre, graisse végétale: noix de coco; sirop de glucose, lactosérum en poudre (contient **lait**), stabilisants: gomme guar, farine de graines de caroube, alginate de sodium, carraghénanes; émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; arôme, colorant: caroténoïdes; gousses de vanille épuisées.

Peut contenir des traces d'oeufs, d'arachides et de fruits à coque.

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

2290 g e / 5000 ml e

DE) Eis mit Vanillegeschmack

Zutaten: entrahmte **Milch**, Wasser, Zucker, pflanzliches Fett: Kokosnuss; Glukosesirup, **Molkenerzeugnis**, Stabilisatoren: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Natriumalginat, Carrageen; Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Aroma, Farbstoff: Carotin; extrahierte Vanilleschoten.

Kann Spuren von Eiern, Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.

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

2290 g e / 5000 ml e

Nutritional values on average / Gemiddelde voedingswaarde / Valeurs nutritionnelles moyennes / Durchschnittliche Nährwerte	per / per / pour / je 100 g	per / per / pour / je 100 ml	per portion / per portie / par portion / je Portion	unit / eenheid / unité de mesure / Einheit	RI % / RI % / AR % / RM % (per portion)*	
Energy / Energie / Energie / Brennwert	740	339	339	kJ		
Energy / Energie / Energie / Brennwert	176	81	81	kcal	4	%
Fat / Vetten / Matières grasses / Fett :	7,4	3,4	3,4	g	5	%
of which saturates / waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren :	6,7	3,1	3,1	g	15	%
Carbohydrates / Koolhydraten / Glucides / Kohlenhydrate :	25	12	12	g	4	%
of which sugars / waarvan suikers / dont sucres/ davon Zucker :	25	11	11	g	13	%
Fibre / Vezels / Fibres alimentaires / Ballaststoffe :	0,3	0,1	0,1	g		
Protein / Eiwitten / Protéines / Eiweiß :	2,1	1,0	1,0	g	2	%
Salt / Zout / Sel / Salz :	0,10	0,04	0,04	g	1	%

* 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)

The packaging contains 50 portions of 100 ml.

De verpakking bevat 50 porties van 100 ml.

L'emballage contient 50 portions de 100 ml.

Die Verpackung enthält 50 Portionen von 100 ml.

declared weight :	2290 g e g e	declared weight / portion :	45,8 g e
declared volume :	5000 ml e ml e	declared volume / portion :	100 ml e
Shelf life :	24 months		
Best Before Date :	MM-YYYY		
Lotcode (production date) :	JDDD000001 hh:mm		

INTRASTAT	21050010
------------------	-----------------

RECIPE

description	%	total fat	vegetable fat	dry matter	Milk solids
					non fat
Vanilla-flavoured ice cream	100,00	7,38	7,27	35,87	9,50
FINAL PRODUCT	100,00	7,38	7,27	35,87	9,50

LEGAL ALLERGENS	+ / - / ?	Responsible ingredients :
Gluten :	-	
Wheat :	+	glucose syrup (no allergen declaratio necessary)
Rye :	-	
Barley :	-	
Oats :	-	
Spelt :	-	
Kamut :	-	
Crustaceans :	-	
Egg :	?	
Fish :	-	
Peanuts :	?	
Soy :	-	
Milk :	+	skimmed milk, whey solids
Lactose :	+	skimmed milk, whey solids
Nuts :	?	
Almonds :	?	
Hazelnuts :	?	
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	m	M	units
Total aerobic count	100 000	500 000	cfu/g
Enterobacteriaceae	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 / 25 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.