



**CRÈME DE LA CRÈME BELGIUM NV**  
**Hellebeemden 3**  
**3500 Hasselt**  
**Tel: +32 (0) 11 20 13 94**  
**Fax: +32 (0) 11 20 13 95**  
[info@cremedelacreme.be](mailto:info@cremedelacreme.be)  
[www.cremedelacreme.be](http://www.cremedelacreme.be)

**Artikelnummer: CCS250PPE**  
**Productnaam: Sorbet Prosecco**  
**perzik**  
**Inhoud: 2500 ml**  
**EAN-code: 5407001311817**

### 1. OMSCHRIJVING PRODUCT

Sorbet van Prosecco – perzik

### 2. INGREDIËNTEN

Witte perzikenpuree 37%, suiker, water, Prosecco 15% (bevat SULFIET), polydextrose, citroensap, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, stabilisatoren: johannesbroodpitmeel, methylcellulose, pectine, carrageen.

Dit product bevat alcohol en dus niet geschikt voor kinderen onder de 16 Jaar.

### 3. ORGANOLEPTISCHE, FYSISCHE & CHEMISCHE KENMERKEN

|                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| <b>Kleur:</b>   | Beige - roze                |
| <b>Geur:</b>    |                             |
| <b>Smaak:</b>   | Prosecco - perzik           |
| <b>Textuur:</b> | Typische textuur van sorbet |

### 4. VOEDINGSWAARDEN PER 100G

|                                               |                  |
|-----------------------------------------------|------------------|
| Energie                                       | 423kJ / 101 kcal |
| Vetten<br>- Waarvan verzadigde vetzuren davon | <0,5 g<br>0,2 g  |
| Koolhydraten<br>- Waarvan suikers             | 21 g<br>21 g     |
| Eiwitten                                      | <0,5 g           |

|      |         |
|------|---------|
| Zout | <0,01 g |
|------|---------|

De berekening van deze voedingswaarden werd uitgevoerd aan de hand van de caloriewaarden van de technische fiche van de ingrediënten.

5. ALLERGENEN

- + Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt) of kan de genoemde stof bevatten (door carry-over)
- Het artikel is vrij van de genoemde stof
- ? Onbekend of het artikel bevat mogelijk sporen van de genoemde stof

|    |                         |   |    |                     |   |
|----|-------------------------|---|----|---------------------|---|
| 01 | Koemelkeiwit            | - | 17 | Peulvruchten        | - |
| 02 | Lactose                 | - | 18 | Noten               | - |
| 03 | Kippenei                | - | 19 | Notenolie           | - |
| 04 | Soja-eiwit              | - | 20 | Pinda's             | - |
| 05 | Sojaolie                | - | 21 | Pindaolie           | - |
| 06 | Gluten                  | - | 22 | Sesam               | - |
| 07 | Tarwe                   | - | 23 | Sesamolie           | - |
| 08 | Rogge                   | - | 24 | Glutaminaat         | - |
| 09 | Rundvlees               | - | 25 | Sulfiet (E220-E228) | + |
| 10 | Varkensvlees            | - | 31 | Koriander           | - |
| 11 | Kippenvlees             | - | 32 | Selderij            | - |
| 12 | Vis                     | - | 34 | Wortel              | - |
| 13 | Schaal- en schelpdieren | - | 35 | Lupine              | - |
| 14 | Maïs                    | - | 36 | Mosterd             | - |
| 15 | Cacao                   | - |    |                     |   |

Deze Albalijst werd te goeder trouw en naar best vermogen samengesteld, gebaseerd op informatie ontvangen van onze leveranciers. Alhoewel alle redelijke maatregelen zijn genomen bij het tot stand komen van deze gegevens, kan dit niet beschouwd worden als een garantie of claim inzake “Vrij van ...”.

Gemaakt in een fabriek waar volgende allergenen worden gebruikt : melk, ei, gluten, soja, sulfiet en noten.

6. MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

|                                      | Eenheid | Doel           | Tolerantie     |  |
|--------------------------------------|---------|----------------|----------------|--|
| Totaal aëroob psychrotroof kiemgetal | cfu/g   | < 100.000      | < 500.000      |  |
| Thermotolerante coliformen           | cfu/g   | < 10           | < 100          |  |
| Staphylococcus aureus                | cfu/g   | < 10           | < 100          |  |
| Salmonella spp.                      |         | Afwezig in 25g | Afwezig in 25g |  |
| Listeria monocytogenes               |         | Afwezig in 1g  | Afwezig in 1g  |  |

## **7. VERPAKKING, HOUDBAARHEID EN OPSLAGCONDITIES**

|                 |                             |             |
|-----------------|-----------------------------|-------------|
| Verpakking      | Primaire verpakking         | 2,5 l       |
|                 | Vulgewicht                  | 1750 g      |
|                 | Omverpakking                | 2 x 2,5 l   |
|                 | Aantal kartons/laag         | 14          |
|                 | Maximum aantal              | 10          |
|                 | Pallet                      | 280 x 2,5 l |
| Houdbaarheid    | Productiedatum + 18 maanden |             |
| Opslagcondities | Minimum – 18°C              |             |

## **8. WETGEVING**

- \* De producten zijn vrij van genetisch gemodificeerde origine / GGO -vrij conform Verordening (EG) Nr. 1829/2003/EG (etikettering) en Verordening (EG) Nr. 1830/2003/EG (traceerbaarheid - etikettering) en alle wijzigingen daarvan.
- \* De producten zijn metaal gedetecteerd.
- \* Beginselen en voorschriften Levensmiddelenwetgeving conform Verordening (EG) Nr. 178/2002/EG en Levensmiddelenhygiëne Verordening (EG) Nr. 853/2004/EC en alle wijzigingen daarvan.
- \* Microbiologische criteria voor levensmiddelen Verordening (EG) Nr. 2073/2005
- \* Voedselinformatie aan consumenten / etikettering/ Allergenen conform Verordening (EG) Nr. 1169/2011/EG
- \* Contactmateriaal levensmiddelen Verordening (EG) Nr. 1935/2004/EG en alle wijzigingen daarvan.

## **9. OMSCHRIJVINGEN**

Deze productspecificatie is enkel bindend na goedkeuring en ondertekening door de klant

|         |                             |         |
|---------|-----------------------------|---------|
| Naam    | Lieve Vanrusselt            | Naam    |
| Functie | Kwaliteitsverantwoordelijke | Functie |
| Datum   |                             | Datum   |

Voor CREME de la CREME

Voor de klant