



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
www.cremedelacreme.be

Artikelnummer: CCI500VA5
Productnaam: Vanille 500
Inhoud: 5000 ml
EAN-code: 5407001300972

1. OMSCHRIJVING PRODUCT

Roomijs met vanille

2. INGREDIËNTEN

Volle MELK, ROOM, suiker, magere MELKpoeder, Eigeel, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, stabilisatoren: johannesbroodpitmeel, guar gom, carrageen. natuurlijk extract van vanille uit Madagascar, vanillestipjes uit Madagascar.

3. ORGANOLEPTISCHE, FYSISCHE & CHEMISCHE KENMERKEN

Kleur:	wit
Geur:	
Smaak:	vanille
Textuur:	Typische textuur van super premium roomijs

4. VOEDINGSWAARDEN PER 100G

Energie	787kJ / 188 kcal
Vetten - Waarvan verzadigde vetzuren	9,3 g 6,0 g
Koolhydraten • - Waarvan suikers	22 g 21 g
Eiwitten	3,8 g
Zout	0,11g

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 Albijst 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 psychrotoof 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	5 l
	Vulgewicht	3500 g
	Omverpakking	1 x 5 l
	Aantal kartons/laag	14
	Maximum aantal	11
	Pallet	154 x 5 l
Houdbaarheid	Productiedatum + 24 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