PRODUCTSPECIFICATIE





Document Nr: Versie ST 12108 Bio pop up Boerinnetje vanille met aardbeisaus 18*90ml

5-6-2015

ALGEMENE GEGEVENS

Producent / Leverancier: Contactgegevens:

Naam: Boerderijs B.V.Contactpersoon QA: H. TimmermansAdres: Rucphensebaan 48Telefoonnummer: +31(0)165-353587

Postcode en plaats : 4714 RE Sprundel E-mail adres : henk.timmermans@icepalace.nl

 Land
 : Nederland
 Contactpersoon Sales
 : G. Hoefsloot

 Telefoonnummer
 : +31(0)165-353535
 Telefoonnummer
 : +31(0)165-353590

 Faxnummer
 : +31(0)165-353536
 Calamiteiten
 : +31(0)165-353541

ALGEMENE PRODUCTINFORMATIE

Productnaam + Volume : Bio pop up Boerinnetje vanille met aardbeisaus 18*90ml

Artikelnummer : 12108

Productomschrijving : Pop up vanille-aardbei

Warenwettelijke benaming : Vanille roomijs met aardbeiensaus

Opslagcondities : Diepvries -18°C. Transportcondities : Diepvries -18°C.

Houdbaarheid : 24 maanden na productie. Houdbaarheid bij aflevering : Minimaal 12 maanden.



CODERING

Handelseenheid : Ten minste houdbaarheid datum (maand, jaar) en lotnummer. Etiket : Artikelnummer, productnaam, ingredienten en voedingswaarde.

Verklaring lotnummer : Bijvoorbeeld: L5/150 12:00 5 Staat voor 2015.

150 Staat voor de 150e dag van het jaar.12:00 Staat voor de tijd van productie.

LOGISTIEKE INFORMATIE

Aantal consumenteneenheden per doos : 18
Aantal dozen per laag : 16
Aantal lagen per pallet : 10
Aantal dozen per pallet : 160
Soort pallet : EUR





Dit is een automatisch gegenereerd document.

QA Manager: H. Timmermans

PRODUCTSPECIFICATIE





Document Nr: Versie ST

12108 Bio pop up Boerinnetje vanille met aardbeisaus 18*90ml

5-6-2015

INGREDIENTEN OP VERPAKKING

Water, 25% Room (MELK)*, Rietsuiker*, 12% Aardbeisaus* (Agavesiroop*, 39,5% Aardbei*, Water, Citroensap*, Maïszetmeel*, Rode Bietensap*, Verdikkingsmiddel: Johannesbroodpitmeel*), Magere MELKpoeder*, Tarwe-fructosestroop*, KipEIDOOIER*, Weipoeder* (MELK), Stabilisatoren: Johannesbroodpitmeel*/Guargom*, Natuurlijk bourbon vanille-extract*. * = Biologisch.

INGREDIENTEN DETAILS

Ingredient	Percentage	E-Nummer	Herkomst	Extra informatie
Water	34,94%		NL	
room (MELK) 35%*	24,77%		NL	
rietsuiker*	13,27%		BR	
magere melkpoeder*	6,19%		NL	
Tarwe fructosestroop*	4,42%		BE	
EIDOOIER*	2,65%		EU	
Weipoeder*	1,77%		DE	
Stabilisatoren	<1%	E410/E412	NL	
Natuurlijk bourbon vanille extract*	<1%		FR	
,				
Aardbeisaus*	11,54%		BE	Agavesiroop*, Aardbei*, Water, Citroensap*, Maiszetmeel*, Rode Bietensap*, Johannesbroodpitmeel*.
Dit is een automatisch gegenereerd doo	cument.			QA Manager: H. Timmermans

PRODUCTSPECIFICATIE





Document Nr: Versie ST

12108

Bio pop up Boerinnetje vanille met aardbeisaus 18*90ml

5-6-2015

LLERGENEN	" Z " is zonder ,'	' M " is met ," K " is kan bevatten.
	Z M K	
z M K	Noten 🔕 🔕 🕕	Z M K
Gluten 🔕 🔕 🕛	Amandel 🔕 🔕 🕕	Lupine 🕢 🔕 🔕
Tarwe 🔕 🥥 🔕	Hazelnoot 🔕 🔕 🕛	Weekdieren 🕢 🔕
Rogge 🕢 🔕 🔕	Walnoot 🔕 🔕 🕛	Lactose 🔕 🕢 🔕
Gerst 🕢 🔕 🔕	Cashewnoot 🔕 🔕 🕛	Cacao 🕢 🔕
Spelt 🥝 🔕 🔕	Pecannoot 🔕 🔕 🕛	Glutamaat 🤡 🔕
Kamut 🧭 🔕 🔕	Paranoot 🔕 🔕 🕕	Kip 🕢 🔕 🔕
Schaaldieren 🤡 🔕 🔕	Pistache 🔕 🔕 🕕	Koriander 🤡 🔕
Ei 🔕 🥝 🔕	Macadamia 🔕 🔕 🕛	Mais 🔕 🕝 🔕
Vis 🕢 🔕 🔕	Selderij 🥝 🔕 🔕	Peulvruchten 🕢 🔕
Pinda 🤡 🔕 🔕	Mosterd 🕢 🔕	Rundvlees 🕢 🔕
Soja 🤡 🔕 🔕	Sesam 🥝 🔕 🔕	Varkensvlees 🤡 🔕
Koemelk 🔕 🧭 🔕	Sulfiet 🧭 🔕 🔕	Wortel 🤡 🔕

VOEDINGSWAARDE & RI 100g Portie Een portie is: 51 gram Energie (Kcal / KJ) 211 / 883 108 / 450 Koolhydraten Waarvan suiker 27,3 13,9 26,9 13,7 Vet 9,7 4,9 Suiker Verz. Vet Waarvan verzadigd Enkelv. Onverzadigd **3,2** 0,2 108 Kcal 13,7 g 4,9 g 0 ,04 g 6,3 3,2 g 0,4 <1% Meerv. Onverzadigd 0,1 0,0 5% 15% 7% 16% Eiwit 1,8 3,5 Voedingsvezel Natrium (mg): Zout 0,1 0,0 28 **0,070** 14 **0,036**

	Normaal	Tolerantie	Eenheid	Test frequentie	Methode			
Aeroob mesofiel kiemgetal	<10000	<100000	kve/g	2 monster/ 8 uur	ISO 4833			
Coli-achtigen	<10	<1000	kve/g	2 monster/ 8 uur	ISO 5541			
Enterobacteriaceae	<10	<100	kve/g	2 monster/ 8 uur	NEN-EN-ISO 21528			
E.coli	<10	<100	kve/g	1x per 4wk een productie lijn	ISO 166490			
Samonella spp.	Afwezig	Geen tolerantie	Per 25g	1x per 4wk een productie lijn	NEN-EN-ISO 6579			
Lysteria monocytogenes	Afwezig	<100	Per 1g	Microbiologische parameters	NEN-EN-ISO 12290/1			
Borging Voedselveiligheid		Gecertificeerd door ISACert BV zowel voor BRC als IFS.						
Warenwettelijke eisen		Product en bereidingswijze voldoen aan de normen gesteld door de Nederlandse Warenwet en relevante EG-richtlijnen. De productie staat onder toezicht van het COKZ.						
GMO verklaring		,						
Givio verkiaring		Bij de bereiding van dit product is geen gebruik gemaakt van grondstoffen die genetisch ge- manipuleerd zijn en daarmee verplicht gedeclareerd dienen te worden volgens EG1830/2003						
Da a materallia m	: Bij de bereid	Bij de bereiding van dit product is geen gebruik gemaakt van grondstoffen die aan doorstraling zijn onderworpen.						
Doorstraiing	zijn onderwo	rpen.						
Doorstraling AZO kleurstoffen	•	ing van dit product is	s geen gebruil	k gemaakt van grondstoffen waarin	AZO kleur-			