

# PRODUCTSPECIFICATIE

Document Nr: **Versie ST****12109 Bio Yoghurtijs Aardbeien 24\*70ml Boerderijs****5-6-2015**

## ALGEMENE GEGEVENS

### Producent / Leverancier:

Naam : Boerderijs B.V.  
 Adres : Rucphensebaan 48  
 Postcode en plaats : 4714 RE Sprundel  
 Land : Nederland  
 Telefoonnummer : +31(0)165-353535  
 Faxnummer : +31(0)165-353536

### Contactgegevens:

Contactpersoon QA : H. Timmermans  
 Telefoonnummer : +31(0)165-353587  
 E-mail adres : [henk.timmermans@icepalace.nl](mailto:henk.timmermans@icepalace.nl)  
 Contactpersoon Sales : G. Hoefsloot  
 Telefoonnummer : +31(0)165-353590  
 Calamiteiten : +31(0)165-353541

## ALGEMENE PRODUCTINFORMATIE

Productnaam + Volume : Bio Yoghurtijs Aardbeien 24\*70ml Boerderijs  
 Artikelnummer : 12109  
 Productomschrijving : Bio yoghurtijs aardbei  
 Warenwettelijke benaming : Aardbeien yoghurtijs

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, ingrediënten 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 : 24  
 Aantal dozen per laag : 14  
 Aantal lagen per pallet : 10  
 Aantal dozen per pallet : 140  
 Soort pallet : EUR



Dit is een automatisch gegenereerd document.

QA Manager: H. Timmermans



5-6-2015

48% Volle yoghurt (MELK)\*, 20% Aardbei\*, Rietsuiker\*, 10% Room\* (MELK)\*, Tarwestroop\*, KipEIDOOIER\*, Water, Citroenconcentraat\*, Rode bieten concentraat\*, Stabilisatoren: Johannesbroodpitmeel\*/Guargom\*. \* = Biologisch.

[illegible]

# PRODUCTSPECIFICATIE

Document Nr: **Versie ST****12109****Bio Yoghurtijs Aardbeien 24\*70ml Boerderijs****5-6-2015**

## ALLERGENEN

"Z" is zonder, "M" is met, "K" is kan bevatten.

	Z	M	K
Gluten	✗	✗	⚠
Tarwe	✗	✓	✗
Rogge	✓	✗	✗
Gerst	✓	✗	✗
Spelt	✓	✗	✗
Kamut	✓	✗	✗
Schaaldieren	✓	✗	✗
Ei	✗	✓	✗
Vis	✓	✗	✗
Pinda	✓	✗	✗
Soja	✓	✗	✗
Koemelk	✗	✓	✗

	Z	M	K
Noten	✗	✗	⚠
Amandel	✗	✗	⚠
Hazelnoot	✗	✗	⚠
Walnoot	✗	✗	⚠
Cashewnoot	✗	✗	⚠
Pecannoot	✗	✗	⚠
Paranoot	✗	✗	⚠
Pistache	✗	✗	⚠
Macadamia	✗	✗	⚠
Selderij	✓	✗	✗
Mosterd	✓	✗	✗
Sesam	✓	✗	✗
Sulfiet	✓	✗	✗

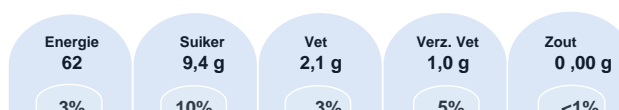
	Z	M	K
Lupine	✓	✗	✗
Weekdieren	✓	✗	✗
Lactose	✗	✓	✗
Cacao	✓	✗	✗
Glutamaat	✓	✗	✗
Kip	✓	✗	✗
Koriander	✓	✗	✗
Mais	✓	✗	✗
Peulvruchten	✓	✗	✗
Rundvlees	✓	✗	✗
Varkensvlees	✓	✗	✗
Wortel	✓	✗	✗

## VOEDINGSWAARDE & RI

	100g	Portie
<b>Energie (Kcal / KJ)</b>	<b>154 / 647</b>	<b>62 / 259</b>
<b>Koolhydraten</b>	<b>24,5</b>	<b>9,8</b>
<b>Waarvan suiker</b>	<b>23,6</b>	<b>9,4</b>
<b>Vet</b>	<b>5,3</b>	<b>2,1</b>
<b>Waarvan verzadigd</b>	<b>2,5</b>	<b>1,0</b>
Enkelv. Onverzadigd	0,3	0,1
Meerv. Onverzadigd	0,0	0,0
<b>Eiwit</b>	<b>2,1</b>	<b>0,8</b>
Voedingsvezel	0,4	0,2
Natrium (mg):	0	0
<b>Zout</b>	<b>0,001</b>	<b>0,000</b>

Een portie is:

40 gram



## MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS EN VOEDSELVEILIGHEID

	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 : Bij de bereiding van dit product is geen gebruik gemaakt van grondstoffen die genetisch gemanipuleerd zijn en daarmee verplicht gedeclareerd dienen te worden volgens EG1830/2003

Doorstraling : Bij de bereiding van dit product is geen gebruik gemaakt van grondstoffen die aan doorstraling zijn onderworpen.

AZO kleurstoffen : Bij de bereiding van dit product is geen gebruik gemaakt van grondstoffen waarin AZO kleurstoffen verwerkt zijn.

Dit is een automatisch gegenereerd document.

QA Manager: H. Timmermans