

PRODUCTSPECIFICATIE

Document Nr: **Versie ST****12102 Bio Roomijs Chocolade 12*120ml 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
 Contactpersoon Sales : G. Hoefsloot
 Telefoonnummer : +31(0)165-353590
 Calamiteiten : +31(0)165-353541

ALGEMENE PRODUCTINFORMATIE

Productnaam + Volume : Bio Roomijs Chocolade 12*120ml Boerderijs
 Artikelnummer : 12102
 Productomschrijving : Bio Roomijs chocolade
 Warenwettelijke benaming : Roomijs chocolade biologisch



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 : 12
 Aantal dozen per laag : 29
 Aantal lagen per pallet : 10
 Aantal dozen per pallet : 290
 Soort pallet : EUR



Dit is een automatisch gegenereerd document.

QA Manager: H. Timmermans

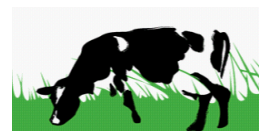


5-6-2015

63% Room (MELK)*, Rietsuiker*, Water, Tarwe-fructosestroop*, 2,8% Cacaopoeder*, KipEIDOOIER*, Weipoeder* (MELK), Magere MELKpoeder*, 0,9% Chocolade puur* (Cacaomassa*, Suiker*, Cacaoboter*, Vanillepoeder*), Stabilisatoren: Johannesbroodpitmeel*/Guargom* (E410/E412). * = Biologisch.

[illegible]

PRODUCTSPECIFICATIE

Document Nr: **Versie ST****12102****Bio Roomijs Chocolade 12*120ml 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
Energie (Kcal / KJ)	205 / 860	132 / 555
Koolhydraten	23,6	15,1
Waarvan suiker	23,6	15,1
Vet	11,0	7,0
Waarvan verzadigd	6,9	4,4
Enkelv. Onverzadigd	0,5	0,3
Meerv. Onverzadigd	0,1	0,0
Eiwit	3,1	2,0
Voedingsvezel	0,1	0,1
Natrium (mg):	32	20
Zout	0,079	0,051

Een portie is:

64 gram

Energie 132 kcal 7%	Suiker 15,1 g 17%	Vet 7,0 g 10%	Verz. Vet 4,4 g 22%	Zout 0,05 g <1%
---------------------------	-------------------------	---------------------	---------------------------	-----------------------

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