

# PRODUCTSPECIFICATIE

Document Nr: **Versie ST****12105 Bio Roomijs Gigant Royaal Melk Choc 24\*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](mailto:henk.timmermans@icepalace.nl)  
 Contactpersoon Sales : G. Hoefsloot  
 Telefoonnummer : +31(0)165-353590  
 Calamiteiten : +31(0)165-353541

## ALGEMENE PRODUCTINFORMATIE

Productnaam + Volume : Bio Roomijs Gigant Royaal Melk Choc 24\*120ml Boerderijs  
 Artikelnummer : 12105  
 Productomschrijving : Roomijs Gigant melk  
 Warenwettelijke benaming : Vanille roomijs met cacaobevattende deklaag



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

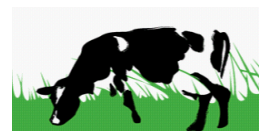


5-6-2015

Water, 24% MELKchocolate coating\* (MELKchocolade (Rietsuiker\*, Cacaoboter\*, Volle MELKpoeder\*, Cacaomassa\*, SOJA lecithine), Kokosolie\*), 21% Room (MELK)\*, Glucosestroop\* (mais\*, agave\*), Rietsuiker\*, Magere MELKpoeder\*, KipEIDOOIER\*, Weipoeder\* (MELK), Tarwe-fructosestroop\*, Stabilisatoren: Johannesbroodpitmeel\*/Guargom\*, Natuurlijk bourbon vanille-extract\*, Vanilleschoten\*. \* = Biologisch.

Ingredient	Percentage	E-Nummer	Herkomst	Extra informatie
Water	28,60%		NL	
room (MELK) 35%*	21,24%		NL	
Glucosestroop*	8,72%		NL	
rietsuiker*	7,59%		BR	
magere melkpoeder*	4,55%		NL	
EIDOOIER*	2,05%		EU	
Weipoeder*	1,90%		DE	
Tarwe fructosestroop*	<1%		BE	
Stabilisatoren*	<1%	E410/E412	NL	
Natuurlijk bourbon vanille extract*	<1%		FR	
Vanille schoten*	<1%		RM	
MELKchocolade*	19,54%		BE	Rietsuiker*, Cacaoboter*, Volle MELKpoeder*, Cacaomassa*, SOJA lecithine.
Kokosolie*	4,60%		NL	

# PRODUCTSPECIFICATIE

Document Nr: **Versie ST****12105****Bio Roomijs Gigant Royaal Melk Choc 24\*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)	316 / 1315	269 / 1118
Koolhydraten	28,3	24,1
Waarvan suiker	28,2	24,0
Vet	20,6	17,5
Waarvan verzadigd	14,4	12,2
Enkelv. Onverzadigd	3,1	2,6
Meerv. Onverzadigd	0,4	0,3
Eiwit	4,1	3,5
Voedingsvezel	0,4	0,4
Natrium (mg):	25	21
Zout	0,062	0,053

Een portie is:

**85 gram**

Energie 269 Kcal 13%	Suiker 24,0 g 27%	Vet 17,5 g 25%	Verz. Vet 12,2 g 61%	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