### **PRODUCTSPECIFICATIE**





Document Nr: Versie ST 12112 Bio fruitIolly aardbei 24x50ml Boerderijs

5-6-2015

#### ALGEMENE GEGEVENS

Producent / Leverancier: Contactgegevens:

Naam: IJspaleis BVContactpersoon QA: H. TimmermansAdres: Rucphensebaan 48Telefoonnummer: +31(0)165-353587

Postcode en plaats : 4714 RE Sprundel E-mail adres : <a href="henk.timmermans@icepalace.nl">henk.timmermans@icepalace.nl</a>

 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 fruitlolly aardbei 24x50ml Boerderijs

Artikelnummer : 12112

Productomschrijving : Fruit Boerderijs Fruitlolly aardbei

Warenwettelijke benaming : Aardbeien vruchtenijs (85% fruit). 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, 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 : 24
Aantal dozen per laag : 22
Aantal lagen per pallet : 12
Aantal dozen per pallet : 264
Soort pallet : EUR





Dit is een automatisch gegenereerd document.

QA Manager: H. Timmermans

## **PRODUCTSPECIFICATIE**





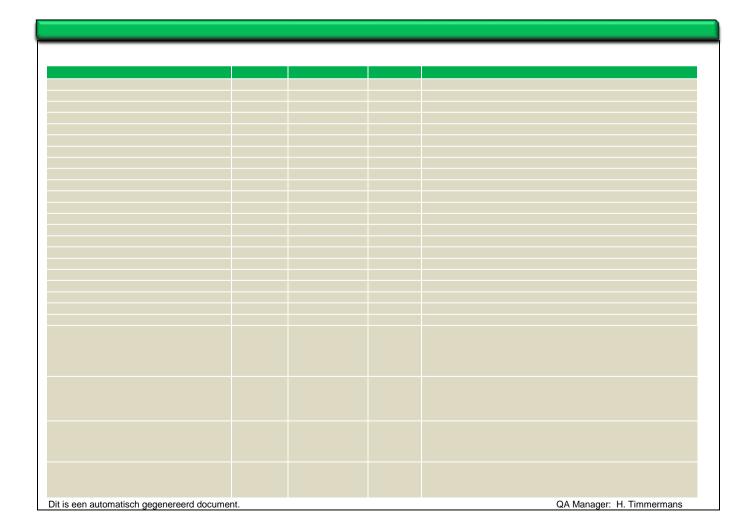
Document Nr: Versie ST

12112 Bio fruitlolly aardbei 24x50ml Boerderijs

5-6-2015

#### INGREDIENTEN OP VERPAKKING

Vruchtensap uit concentraat en puree\* 85%, (ananassap uit concentraat\* 48,9%, sinaasappelsap uit concentraat\* 24,4%, aardbeienpuree\* 6,2%, appelsap uit concentraat\* 4,4%, citroensap uit concentraat\* 1,2%), glucose- fructosestroop\*, rietsuiker\*, wortelsap uit concentraat\*, stabilisator: guar gom E412, natuurlijke aroma's (natuurlijk sinaasappel aroma met andere natuurlijke aroma's, natuurlijke aroma's), water, saffloer extract, rode bietensap concentraat\*. \* = Biologisch.



# **PRODUCTSPECIFICATIE**





Document Nr:

Versie ST

12112

Bio fruitIolly aardbei 24x50ml Boerderijs

5-6-2015

ALLERGENEN						<b>"Z"</b> i	s zor	nder ," <b>M</b> " is met ," <b>K</b> " is kai	ı be	vatt	en.	
					Z	M	K					
	z	M	K	Note	n 🕜	8	8		z	M	К	
Gluten	$\bigcirc$	8		Amande		8	8	Lupine	$\bigcirc$	8		
Tarwe	$\bigcirc$	8		Hazelnoo	ot 🥝	8	8	Weekdieren	$\bigcirc$	8		
Rogge	$\bigcirc$	8		Walnoo	ot 🥝	8	8	Lactose	$\bigcirc$	8		
Gerst	$\bigcirc$	8		Cashewnoo	ot 🥝	8	8	Cacao	$\bigcirc$	8		
Spelt	$\bigcirc$	<b>(S)</b>		Pecanno	ot 🥝	8	<b>(X)</b>	Glutamaat	$\bigcirc$	8		
Kamut	$\bigcirc$	<b>(S)</b>		Paranoo	ot 🥝	8	<b>(X)</b>	Kip	$\bigcirc$	8		
Schaaldieren	$\bigcirc$	<b>(S)</b>		Pistach	e 🕜	8	<b>(X)</b>	Koriander	$\bigcirc$	8		
Ei	$\bigcirc$	8		Macadami	a 🕜	8	8	Mais	$\bigcirc$	8		
Vis	$\bigcirc$	8		Selder	ij 🕜	8	8	Peulvruchten	$\bigcirc$	8		
Pinda	$\bigcirc$	8		Moster	d 🕢	8	<b>(</b>	Rundvlees	$\bigcirc$	8		
Soja	$\bigcirc$	8		Sesar	n 🕜	8	<b>(</b>	Varkensvlees	$\bigcirc$	8		
Koemelk	$\bigcirc$	8		Sulfie	et 🕜	8	8	Wortel	$\bigcirc$	8		

VOEDINGSWAARDE & RI

	100g	Portie
Energie (Kcal / KJ)	68 / 290	34 / 145
Koolhydraten	15,8	7,9
Waarvan suiker	15,8	7,9
Vet	0,2	0,1
Waarvan verzadigd	0,0	0,0
Enkelv. Onverzadigd	0,0	0,0
Meerv. Onverzadigd	0,0	0,0
Eiwit	0,4	0,2
Voedingsvezel	0,8	0,4
Natrium (mg):	<1	<1
Zout	0,001	0,001

#### Een portie is:

Energie	Suiker	Vet	Verz. Vet	Zout
34 kcal	7,9 g	<b>0,1</b> g	0,0 g	0 ,00 g
2%	9%	0%	0%	0%

50 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 v	oor BRC als IFS.
Warenwettelijke eisen	<ul> <li>Product en bereidingswijze voldoen aan en relevante EG-richtlijnen. De producti</li> </ul>	de normen gesteld door de Nederlandse Warenwet e staat onder toezicht van het COKZ.
GMO verklaring		gebruik gemaakt van grondstoffen die genetisch ge- ledeclareerd dienen te worden volgens EG1830/2003
Doorstraling : Bij de bereiding van dit product is ge zijn onderworpen.		gebruik gemaakt van grondstoffen die aan doorstraling
AZO kleurstoffen	: Bij de bereiding van dit product is geen stoffen verwerkt zijn.	gebruik gemaakt van grondstoffen waarin AZO kleur-
Dit is een automatisch gegenere	eerd document.	QA Manager: H. Timmermans