

VOORLOPIGE PRODUCTSPECIFICATIE

ICE CREAM CONCEPTS

Document Nr: *Versie: 2*

NIEUW Bio Boerderijs vanille bourbon roomijs

7-5-2015

ALGEMENE GEGEVENS IJSPALEIS BV

Producent / Leverancier:

Naam : IJspaleis BV
 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 : S. Swaak
 Telefoonnummer : +31(0)165-353542
 Calamiteiten : +31(0)165-353535

ALGEMENE PRODUCTINFORMATIE

Productnaam + Volume : Bio Boerderijs vanille bourbon roomijs 2x2500ml
 R&D Referentienummer: : Nieuw
 Productomschrijving : Bio vanille bourbon roomijs 2x2500ml Boerderijs

Warenwettelijke benaming : Bio vanille bourbon roomijs

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: **L5/050 14:00**

5 Staat voor 2015.
050 Staat voor de 50e dag van het jaar.
14:00 Staat voor de tijd van productie.

LOGISTIEKE INFORMATIE

Aantal consumenteneenheden per doos : 2
 Aantal dozen per laag : 17
 Aantal lagen per pallet : 11
 Aantal dozen per pallet : 187
 Soort pallet : EUR



Dit is een automatisch gegenereerd document.

QA Manager: H. Timmermans

ICE CREAM CONCEPTS

7-5-2015

65% Room (MELK)*, Rietsuiker*, Water, Tarwe-fructosestroop*, EIDOOIER*, Magere MELKpoeder*, Weipoeder (MELK)*, 0,5% Natuurlijk bourbon vanille extract*, Stabilisatoren: E410*/E412*, 0,05% Vanille schoten*. * = biologisch.

[illegible]

VOORLOPIGE PRODUCTSPECIFICATIE

ICE CREAM CONCEPTS



Document Nr: Versie: 2

NIEUW Bio Boerderijs vanille bourbon roomijs

7-5-2015

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
Amandel	✗	✗	!
Hazelnoot	✗	✗	!
Walnoot	✗	✗	!
Cashewnoot	✗	✗	!
Pecannoot	✗	✗	!
Paranoot	✗	✗	!
Pistache	✗	✗	!
Macadamia	✗	✗	!
Selderij	✓	✗	✗
Mosterd	✓	✗	✗
Sesam	✓	✗	✗
Sulfiet	✓	✗	✗

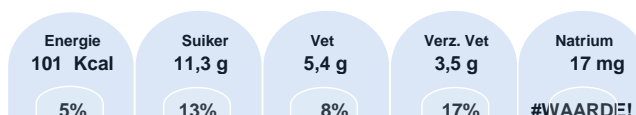
	Z	M	K
Lupine	✓	✗	✗
Weekdieren	✓	✗	✗
Lactose	✗	✓	✗
Cacao	✓	✗	✗
Glutamaat	✓	✗	✗
Kip	✓	✗	✗
Koriander	✓	✗	✗
Mais	✓	✗	✗
Peulvruchten	✓	✗	✗
Rundvlees	✓	✗	✗
Varkensvlees	✓	✗	✗
Wortel	✓	✗	✗

VOEDINGSWAARDE & GDA

	100g	Portie
Energie (Kcal / KJ)	201 / 843	101 / 422
Koolhydraten	22,7	11,3
Waarvan suiker	22,7	11,3
Vet	10,7	5,4
Waarvan verzadigd	6,9	3,5
Enkelv. Onverzadigd	0,4	0,2
Meerv. Onverzadigd	0,1	0,0
Eiwit	3,6	1,8
Voedingsvezel	0,0	0,0
Natrium (mg):	33	16,5
Zout	0,083	0,041

Een portie is:

50g



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	<1000	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
Staphylococcus aureus	<50	<100	kve/g	1x per 4wk een productie lijn	ISO-6888
Lysteria monocytogenes	Afwezig	Geen tolerantie	Per 1g	Microbiologische parameters	NEN-EN-ISO 12290/1

Borging Voedselveiligheid : IJspaleis BV is 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