

# VOORLOPIGE PRODUCTSPECIFICATIE

ICE CREAM CONCEPTS



Document Nr: Versie: 2

NIEUW Bio Boerderijs Banaan 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](mailto:henk.timmermans@icepalace.nl)  
 Contactpersoon Sales : G. Hoefsloot  
 Telefoonnummer : +31(0)165-353590  
 Calamiteiten : +31(0)165-353535

## ALGEMENE PRODUCTINFORMATIE

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

Warenwettelijke benaming : Bio Banaan 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

50% Room (MELK)\*, Rietsuiker\*, 14% Bananenpuree\*, Water, Tarwe-fructosestroop\*, Magere MELKpoeder\*, EIDOOIER\*, Weipoeder\*, Stabilisatoren: E410\*/E412\*. \* = biologisch.

[illegible]

# VOORLOPIGE PRODUCTSPECIFICATIE

ICE CREAM CONCEPTS



Document Nr: Versie: 2

NIEUW

Bio Boerderijs Banaan 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	✓	✗	✗

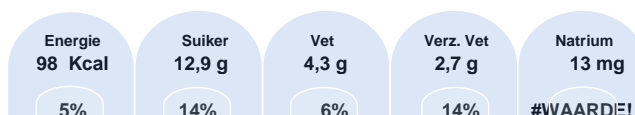
	Z	M	K
Lupine	✓	✗	✗
Weekdieren	✓	✗	✗
Lactose	✗	✓	✗
Cacao	✓	✗	✗
Glutamaat	✓	✗	✗
Kip	✓	✗	✗
Koriander	✓	✗	✗
Mais	✓	✗	✗
Peulvruchten	✓	✗	✗
Rundvlees	✓	✗	✗
Varkensvlees	✓	✗	✗
Wortel	✓	✗	✗

## VOEDINGSWAARDE & GDA

	100g	Portie
<b>Energie (Kcal / KJ)</b>	195 / 820	98 / 410
<b>Koolhydraten</b>	<b>25,9</b>	<b>12,9</b>
Waarvan suiker	25,8	12,9
<b>Vet</b>	<b>8,6</b>	<b>4,3</b>
Waarvan verzadigd	5,5	2,7
Enkelv. Onverzadigd	0,4	0,2
Meerv. Onverzadigd	0,1	0,0
<b>Eiwit</b>	<b>3,7</b>	<b>1,8</b>
<b>Voedingsvezel</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>
<b>Natrium (mg):</b>	<b>27</b>	<b>13,5</b>
Zout	0,067	0,034

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