Product specification

Version : 1
Date : 02-04-2015

5 L CADDY S LEMON BEST PRICE

Article number: 20975

INGREDIENT LIST

NL) Citroensorbet

Ingrediënten : water, suiker, citroensapconcentraat (17.8%), glucosesiroop, dextrose, stabilisatoren: johannesbroodpitmeel, pectine, carrageen; natuurlijk aroma, **melk**eiwit, natuurlijk limoen aroma met andere natuurlijke aroma's.

Sporen van : ei, pinda en noten
Bij -18°C ten minste houdbaar tot einde : zie zijkant.
2805g e / 5000ml e

GB) Lemon sorbet

Ingredients : water, sugar, lemon juice concentrate (17.8%), glucose syrup, dextrose, stabilizers: locust bean gum, pectin, carrageenan; natural flavouring, **lactic** proteins, natural lime flavouring with other natural flavourings.

Traces of eggs, peanuts and nuts.
If stored at -18°C best before end : see on the side.
2805g e / 5000ml e

FR) Sorbet citron

Ingrédients : eau, sucre, jus concentré de citron (17.8%), sirop de glucose, dextrose, stabilisants: farine de graines de caroube, pectine, carraghénanes; arôme naturel, protéines **lactiques,** arôme naturel de citron vert avec autres arômes naturels.

Traces d'oeufs, d'arachides et de fruits à coque.
A -18°C à consommer de préférence avant fin : voir côté.
2805g e / 5000ml e

DE) Zitronen-Sorbet

Zutaten : Wasser, Zucker, Zitronensaftkonzentrat (17.8%), Glukosesirup, Dextrose, Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl, Pektin, Carrageen; natürliches Aroma, **Milch**eiweiß, natürliches Limone Aroma mit anderen natürlichen Aromen.

Spuren von Eiern, Erdnüssen und Schalenfrüchten.
Bei -18°C mindestens haltbar bis Ende : siehe Seite.
2805g e / 5000ml e

Nutritional values on average / Voedingswaarde / Valeurs nutritionnelles en moyenne / Durchschnitte Nährwerte	**per / per / pour / je 100 g**	**per / per / pour / je 100 ml**	**per portion / per portie / par portion / je Portion**	**unit / eenheid / unité de mesure / Einheit**	**RI % / RI % / AR % / RM % (per portion)***	
Energy / Energie / Energie / Brennwert	564	317	317	kJ		
Energy / Energie / Energie / Brennwert	133	75	75	kcal	4	%
Fat / Vetten / Matières grasses / Fett :	0,0	0,0	0,0	g	0	%
of which -saturated fat / waarvan -verzadigd / dont -acides gras saturés / davon -gesättigte Fettsäuren :	0,0	0,0	0,0	g	0	%
Carbohydrates / Koolhydraten / Glucides / Kohlenhydrate :	32,7	18,3	18,3	g	7	%
of which -sugars / waarvan -suiker / dont -sucres/ davon -Zuckers :	32,6	18,3	18,3	g	20	%
Fibre / Vezels / Fibres alimentaires / Ballaststoffe :	0,2	0,1	0,1	g		
Protein / Eiwitten / Protéines / Eiweiß :	0,1	0,0	0,0	g	0	%
Salt / Zout / Sel / Salz :	0,01	0,01	0,01	g	0	%

* RI %: Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 kcal)
* RI %: Referentie -inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000 kcal)
* AR %: Apports de référénce pour un adulte-type (8400kJ / 2000 kcal)
* RM %: Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000 kcal)

The packaging contains 50 portions of 100ml.
De verpakking bevat 50 porties van 100ml.
L'emballage contient 50 portions de 100ml.
Die Verpackung enthält 50 Portionen von 100ml.

declared weight :	2805 g e	declared weight / portion :	56,1 g e
declared volume :	5000 ml e	declared volume / portion :	100 ml e
Shelf life :	24 months		
Best Before Date :	MM-YYYY		
Lotcode (production date) :	JDDD000001 hh:mm		

INTRASTAT	21050010

RECIPE

description	%	total fat	milk fat	vegetable fat	dry matter	Milk solids non fat	Alcohol
lemon sorbet	100,00	0,02	0,01	0,01	33,98	0,00	
FINAL PRODUCT	100,00	0,02	0,01	0,01	33,98	0,00	0,18
responsible ingredient alcohol	flavourings						

LEGAL ALLERGENS	+ / - / ?	Responsible ingredients :
Gluten :	-	
Wheat :	+	glucose syrup, dextrose (<20ppm gluten: no declaration necessary)
Rye :	-	
Barley :	-	
Oats :	-	
Spelt :	-	
Kamut :	-	
Crustaceans :	-	
Egg :	?	
Fish :	-	
Peanuts :	?	
Soy :	-	
Milk :	+	lactic proteins
Lactose :	+	lactic proteins
Nuts :	?	
Almonds :	?	
Hazelnuts :	?	
Walnuts :	?	
Cashews :	?	
Pecannuts :	?	
Pistachios:	?	
Macadamia nuts :	?	
Brazil nuts :	?	
Celery :	-	
Mustard :	-	
Sesame:	-	
Sulphite (< 10 ppm) :	-	
Lupin :	-	
Molluscs :	-	
Legend: + = present in recipe - = absent in recipe ? = traces at Glacio		

MICROBIOLOGICAL ANALYSES DECLARATION

For the microbiological analyses we have an internal laboratory. If the results aren't acceptable, then the products go to an external laboratory for further analyses. Both laboratories control the end products (edible ice cream).

Our internal laboratory does the following analyses :

Parameter	n	c	m	M	units
Total aerobic count	5	2	100.000	500.000	cfu/g
Enterobacteriaceae	5	2	10	100	cfu/g

If these values are not OK, the following is analysed externally :

Parameter	n	c	m	M
Salmonella	5	0	Abs / 25 g	
Listeria monocytogenes	5	0	Abs / 1 g	

n = number of sample units to be examined in one lot

c = When, in n examined sample units, the microbial count remains between m and M for a number of units lower than or equal to c, the product may be accepted provided that no other sample unit has a count higher than m.

m = The treshold value in micro-organism : the result considered as acceptable when, in all sample units, the microbial count is lower of equal to m.

M = The maximum permitted level of the specified micro-organism in the sample.