

# Product specification



## Eisbecher Vanille Erdbeer + Deko 135ml V2

Article number: M00675

Version : 2

Date : 11/04/2019

### INGREDIENT LIST

NL) Ijs met vanille- en aardbeismaak, aardbeiensaus en witte chocolade stukjes

Ingrediënten: Magere **melk**, aardbeiensaus 16,4% (aardbeienpuree 8.2%, suiker, glucose-fructosestroop, zuurteregelaars: citroenzuur, natriumcitraten; kleurende levensmiddelen: zwart wortelsapconcentraat, zwarte bes; verdikkingsmiddel: pectinen; natuurlijk aroma), water, suiker, glucosestroop, plantaardig vet: kokosnoot; **lactose** en **melkeiwitten**, witte chocolade stukjes 2% (suiker, cacaoboter, volle **melk**poeder, **lactose**, weipoeder (bevat **melk**), emulgator: lecithinen (bevat **soja**); natuurlijk vanille aroma), emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren; stabilisatoren: johannesbroodpitmeel, guarpitmeel; kleurend levensmiddel: rode bietensapconcentraat; zuurteregelaar: citroenzuur; aroma, natuurlijk aroma, kleurstof: carotenen.

Kan sporen bevatten van pinda en noten.

73g e / 135ml e

GB) Vanilla and strawberry flavoured ice cream, strawberry sauce and white chocolate pieces

Ingredients: Skimmed **milk**, strawberry sauce 16.4% (strawberry puree 8.2%, sugar, glucose-fructose syrup, acidity regulators: citric acid, sodium citrates; colouring foods: black carrot juice concentrate, blackcurrant; thickener: pectins; natural flavouring), water, sugar, glucose syrup, vegetable fat: coconut; **lactose** and **milk** protein, white chocolate pieces 2% (sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, **lactose**, whey solids (contains **milk**), emulsifier: lecithins (contains **soya**); natural vanilla flavouring), emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; stabilisers: locust bean gum, guar gum; colouring food: beetroot juice concentrate; acidity regulator: citric acid; flavouring, natural flavouring, colouring: carotenes.

May contain traces of peanuts and nuts.

73g e / 135ml e

FR) Glace goût vanille et fraise, sauce aux fraises aromatisée et morceaux de chocolat blanc

Ingédients: **Lait** écrémé, sauce aux fraises 16,4% (purée de fraises 8.2%, sucre, sirop de glucose-fructose, correcteurs d'acidité: acide citrique, citrates de sodium; denrées alimentaires colorantes: concentré de jus de carotte noire, cassis; épaississant: pectines; arôme naturel), eau, sucre, sirop de glucose, matière grasse végétale: noix de coco; **lactose** et protéines de **lait**, morceaux de chocolat blanc 2% (sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, **lactose**, **lactose** et protéines de **lait**, émulsifiant: lécithines (contient **soja**); arôme naturel de vanille), émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; stabilisants: farine de graines de caroube, gomme guar; denrée alimentaire colorante: jus concentré de betteraves rouges; correcteur d'acidité: acide citrique; arôme, arôme naturel, colorant: caroténoïdes.

Peut contenir des traces d'arachides et de fruits à coque.

73g e / 135ml e

DE) Eis mit Vanille- und Erdbeergeschmack, Erdbeersoße und Weiße Schokoladestücke

Zutaten: Enthrahmte **Milch**, Erdbeersoße 16,4% (Erdbeerpüree 8.2%, Zucker, Glukose-Fruktosesirup, Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrate; färbende Lebensmitteln: schwarze Karottensaftkonzentrat, Schwarze Johannisbeere; Verdickungsmittel: Pektine; natürliches Aroma), Wasser, Zucker, Glukosesirup, pflanzliches Fett: Kokosnuss; **Molkenerzeugnis**, Weiße Schokoladestücke 2% (Zucker, Kakaobutter, **Vollmilchpulver**, **Laktose**, **Molkenerzeugnis**, Emulgator: Lecithine (enthält **Soja**); natürliches Vanille-Aroma), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl, Quarkernmehl; färbende Lebensmittel: rote Beetesaftkonzentrat; Säureregulator: Citronensäure; Aroma, natürliches Aroma, Farbstoff: Carotin.

Kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.

73g e / 135ml e

**SHORT INGREDIENT LIST**

NL) Ijs met vanille- en aardbeismaak, aardbeiensaus 16,4% en witte chocolade stukjes 2,0%

Ingrediënten: Magere **melk**, suiker, water, aardbeienpuree 8,2%, glucosestroop, plantaardig vet: kokosnoot; **lactose** en **melkeiwitten**, glucose-fructosestroop, cacaoboter, emulgatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren, lecithinen (bevat **soja**); volle **melkpoeder**, zuurteregelaars: citroenzuur, natriumcitraten; kleurende levensmiddelen: sapconcentraat van zwarte wortel, zwarte bes, rode biet; stabilisatoren: johannesbroodpitmeel, pectinen, guarpitmeel; aroma's, kleurstof: carotenen.

Kan sporen bevatten van pinda en noten.

73g e / 135ml e

GB) Vanilla and strawberry flavoured ice cream, strawberry sauce 16.4% and white chocolate pieces 2.0%

Ingredients: Skimmed **milk**, sugar, water, strawberry puree 8.2%, glucose syrup, vegetable fat: coconut; **lactose** and **milk** protein, glucose-fructose syrup, cocoa butter, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, lecithins (contains **soya**); whole milk powder, acidity regulators: citric acid, sodium citrates; colouring foods: juice concentrate from black carrot, blackcurrant, red beetroot; stabilisers: locust bean gum, pectins, guar gum; natural flavourings, colouring: carotenes.

May contain traces of peanuts and nuts.

73g e / 135ml e

FR) Glace goût vanille et fraise, sauce aux fraises aromatisée 16,4% et morceaux de chocolat blanc 2,0%

Ingédients: **Lait** écrémé, sucre, eau, purée de fraises 8,2%, sirop de glucose, matière grasse végétale: noix de coco; **lactose** et protéines de **lait**, sirop de glucose-fructose, beurre de cacao, émulsifiants: mono- et diglycérides d'acides gras, lécithines (contient **soja**); **lait** entier en poudre, correcteurs d'acidité: acide citrique, citrates de sodium; denrées alimentaires colorantes: concentré de jus de carotte noire, de cassis, de betteraves rouges; stabilisants: farine de graines de caroube, pectines, gomme guar; arômes, colorant: caroténoïdes.

Peut contenir des traces d'arachides et de fruits à coque.

73g e / 135ml e

DE) Eis mit Vanille- und Erdbeergeschmack, Erdbeersoße 16,4% und Weiße Schokolandestücke 2,0%

Zutaten: Enthramte **Milch**, Zucker, Wasser, Erdbeerpüree 8,2%, Glukosesirup, pflanzliches Fett: Kokosnuss; **Molkenerzeugnis**, Glukose-Fruktosesirup, Kakaobutter, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine (enthält **Soja**); **Vollmilchpulver**, Säureregulatoren: Citronensäure, Natriumcitrate; färbende Lebensmitteln: Saftkonzentrat von schwarze Karotten, schwarze Johannisbeere, rote Beete; Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl, Pektine, Guarkernmehl; Aromen, Farbstoff: Carotin.

Kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.

73g e / 135ml e

<u>Nutritional values on average / Gemiddelde voedingswaarde / Valeurs nutritionnelles moyennes / Durchschnittliche Nährwerte</u>	<u>per / per / pour / je 100 g</u>	<u>per / per / pour / je 100 ml</u>	<u>per portion / per portie / par portion / je Portion</u>	<u>unit / eenheid / unité de mesure / Einheit</u>	<u>RI % / RI % / AR % / RM % (per portion)*</u>	
Energy / Energie / Energie / Brennwert	814	440	594	kJ		
Energy / Energie / Energie / Brennwert	194	105	141	kcal	7	%
Fat / Vetten / Matières grasses / Fett :	6,9	3,7	5,0	g	7	%
of which saturates / waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren :	6,0	3,2	4,4	g	22	%
Carbohydrates / Koolhydraten / Glucides / Kohlenhydrate :	30	16	22	g	9	%
of which sugars / waarvan suikers / dont sucres/ davon Zucker :	26	14	19	g	21	%
Fibre / Vezels / Fibres alimentaires / Ballaststoffe :	0,3	0,2	0,2	g		
Protein / Eiwitten / Protéines / Eiweiß :	2,4	1,3	1,7	g	3	%
Salt / Zout / Sel / Salz :	0,13	0,07	0,10	g	2	%

\* RI %: Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 kcal)

\* RI %: Referentie -inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000 kcal)

\* AR %: Apports de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000 kcal)

\* RM %: Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ / 2000 kcal)

declared weight :	73 g e	declared weight / portion :	73 g e
declared volume :	130 ml e	declared volume / portion :	130 ml e
Shelf life at -18°C :	months		
Best Before Date :	MM/JJJJ		
Lotcode (production date) :	LJDDD hh:mm		

<b>INTRASTAT</b>	21050010
------------------	----------

## RECIPE

<u>description</u>	<u>%</u>	<u>total fat</u>	<u>milk fat</u>	<u>vegetable fat</u>	<u>dry matter</u>	<u>Milk solids non fat</u>
Vanilla flavoured ice cream	40,80	7,60	0,23	7,37	36,35	10,02
Strawberry flavoured ice cream	40,80	7,58	0,21	7,37	38,31	9,55
Strawberry sauce	16,40	/	/	/	/	/
White chocolate pieces	2,00	/	/	/	/	/
FINAL PRODUCT	100,00	6,88	0,26	6,63	40,70	8,20

<b>LEGAL ALLERGENS</b>	<b>+ / - / ?</b>	<b>Responsible ingredients :</b>
Gluten (> 20ppm) :	-	
Wheat :	+	Glucose-Fructose syrup, glucose syrup (no declaration needed)
Rye :	-	
Barley :	-	
Oats :	-	
Spelt :	-	
Kamut :	-	
Crustaceans :	-	
Egg :	-	
Fish :	-	
Peanuts :	?	
Soy :	+	White chocolate pieces
Milk :	+	Skimmed milk, lactose and milk protein, White chocolate pieces
Lactose :	+	Skimmed milk, lactose and milk protein, White chocolate pieces
Nuts :	?	
Almonds :	?	
Hazelnuts :	?	
Walnuts :	?	
Cashews :	-	
Pecannuts :	?	
Pistachios :	?	
Macadamia nuts :	?	
Brazil nuts :	-	
Celery :	-	
Mustard :	-	
Sesame :	-	
Sulphite (> 10ppm) :	-	
Lupin :	-	
Molluscs :	-	
Legend: + = present in recipe - = absent in recipe ? = traces at B.I.G.		

## **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 / 25 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 threshold 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.