

Product specification



5 L CHOCOLATE BEST PRICE

Article number: 21836

Version : 1

Date : 26/04/2018

INGREDIENT LIST

NL) Ijs met chocoladesmaak

Ingrediënten: magere **melk**, water, suiker, plantaardig vet: kokosnoot; weipoeder (bevat **melk**), glucosesiroop, magere cacao poeder (3%), emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren; stabilisatoren: johannesbroodpitmeel, guarpitmeel; natuurlijk chocolade aroma met andere natuurlijke aroma's.

Kan sporen bevatten van ei, pinda en noten.

Bij -18°C ten minste houdbaar tot einde : zie zijkant.

2290 g e / 5000 ml e

GB) Chocolate-flavoured ice cream

Ingredients: skimmed **milk**, water, sugar, vegetable fat: coconut; whey solids (contains **milk**), glucose syrup, fat-reduced cocoa powder (3%), emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; stabilizers: locust bean gum, guar gum, natural chocolate flavouring with other natural flavourings.

May contain traces of eggs, peanuts and nuts.

If stored at -18°C best before end : see on the side.

2290 g e / 5000 ml e

FR) Glace goût chocolat

Ingédients: **lait** écrémé, l'eau, sucre, graisse végétale: noix de coco; lactosérum en poudre (contient **lait**), sirop de glucose, poudre de cacao maigre (3%), émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras; stabilisants: farine de graines de caroube, gomme guar, arôme naturel de chocolat avec autres arômes naturels.

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

A -18°C à consommer de préférence avant fin : voir côté.

2290 g e / 5000 ml e

DE) Eis mit Schokoladengeschmack.

Zutaten: entrahmte **Milch**, Wasser, Zucker, pflanzliches Fett: Kokosnuss; Molkenerzeugnis (enthält **Milch**), Glukosesirup, fettarmes Kakaopulver (3%), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, natürliches Schokoladenaroma mit anderen natürlichen Aromen.

Kann Spuren enthalten von Eiern, Erdnüssen und Schalenfrüchten.

Bei -18°C mindestens haltbar bis Ende : siehe Seite.

2290 g e / 5000 ml e

<u>Nutritional values on average / Voedingswaarde / Valeurs nutritionnelles en moyenne / Durchschnitt 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	778	356	356	kJ	
Energy / Energie / Energie / Brennwert	186	85	85	kcal	4 %
Fat / Vetten / Matières grasses / Fett :	8,0	3,7	3,7	g	5 %
of which -saturated fat / waarvan - verzadigd / dont -acides gras saturés / davon -gesättigte Fettsäuren :	7,1	3,2	3,2	g	16 %
Carbohydrates / Koolhydraten / Glucides / Kohlenhydrate :	24,5	11,2	11,2	g	4 %
of which -sugars / waarvan -suiker / dont - sucres/ davon -Zuckers :	23,0	10,6	10,6	g	12 %
Fibre / Vezels / Fibres alimentaires / Ballaststoffe :	1,1	0,5	0,5	g	
Protein / Eiwitten / Protéines / Eiweiß :	2,8	1,3	1,3	g	3 %
Salt / Zout / Sel / Salz :	0,15	0,07	0,07	g	1 %

* 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)

The packaging contains 50 portions of 100 ml.

De verpakking bevat 50 porties van 100 ml.

L'emballage contient 50 portions de 100 ml.

Die Verpackung enthält 50 Portionen von 100 ml.

declared weight :	2290 g e	declared weight / portion :	45,8 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
Ijs met chocoladesmaak	100,00	7,99	0,12	7,87	36,85	9,97
FINAL PRODUCT	100,00	7,99	0,12	7,87	36,85	9,97

LEGAL ALLERGENS	+ / - / ?	Responsible ingredients :
Gluten :	-	
Wheat :	+	Glucose syrup (no allergen declaration necessary)
Rye :	-	
Barley :	-	
Oats :	-	
Spelt :	-	
Kamut :	-	
Crustaceans :	-	
Egg :	?	
Fish :	-	
Peanuts :	?	
Soy :	-	
Milk :	+	skimmed milk, whey solids
Lactose :	+	skimmed milk, whey solids
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 / 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.