

GUILTY PLEASURES,
SANS GUILTY.

BODHI'S ICE CREAM

A NEW TYPE OF ICE WITHOUT THE CREAM.
COMPLETELY VEGAN, LESS SUGAR AND LESS FAT.

Crazy in the coconut

200 ml	GTIN: 05430002164441
240ml	GTIN: 05430002164106
600ml	GTIN: 05430002164113
2500ml	GTIN: 05430002164458

product omschrijving

Plantaardig Cocosijs met agave siroop
zonder toegevoegde suikers

ingrediënten

kokosmelk , kokoswater, zoetstoffen: E1200 polodextrose
E 968 Erytritol, E 955 Sucralose,
chicorei inline granulaat, natuurlijke suiker: agave siroop stabilisator:
johannesbroodpitmeel, guar gom

gemiddelde voedingswaarde(per 100g)

energie kcal	133,16
energie kj	541,57
eiwit	0,96
koolydraten	11,55
suikers	6,07
vet	9,66
verzadigd	8,4
vezels	2,87

Allergenen

Bevat geen allergenen

Bewaring

Bewaring	-18°C tot -35°C
Houdbaarheid	productiedatum + 24 maanden

GGO- verklaring



MEKABE

Polderstraat 8 8600 Diksmuide
T +32 (0)498 45 59 21 T / F +32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be www.mekabe.be

Product is niet onderhevig aan de GGO-labelling zoals beschreven
in EU-wetgeving EU1829/2003 en EU1830/2003

Hoeveelheden

soorten	omdoos	laag/doos	vol pallet/doos	stuks/pallet
200ml	10	15	300	3000
240ml	6	16	320	1920
600ml	6	16	192	1152
2500ml	1			
5000ml	1			

pallet gewicht	
200ml	600kg
240ml	422,4 kg
600ml	633,6 kg

afmeting pallet	
120cm x 80cm x 160cm	

GTIN omverpakking

200ml	GTIN: 05430002164465
240ml	GTIN: 05430002164472
600ml	GTIN: 05430002164489



MEKABE

Polderstraat 8 8600 Diksmuide

T +32 (0)498 45 59 21 T / F +32 (0)51 50 60 51

info@mekabe.be www.mekabe.be

Salt 'n Sugar

Gelmelenstraat 75
2900 Schoten

Analyseverslag

Analyseverslagnr.

20-SNS- 6

Datum analyse 2020-04-30
Staal Kokos ijs

Datum ontvangst 2020-04-30

Staalname door:	Klant
	-
Staalname volgens:	-
Datum staalname:	-
Uur staalname:	-
Transport	Micro-Smedt

Lot -
PD -
THT -

Verpakking Intact
Toestand Ok
Diepgevroren

Analysenummer

2004-SNS- 6

Analyse	Methode	Criteria	Resultaat	
Totaal Aëroob Kiemgetal	MS-W1 22°C	50 000	660	KVE/g
Enterobacteriaceae	MS-W4B	100	< 10	KVE/g
Staphylococcus aureus	MS-W5	100	< 100	KVE/g
Salmonella	MS-W7	niet gedetecteerd	niet gedetecteerd	/25g
Listeria monocytogenes	MS-W9	niet gedetecteerd	niet gedetecteerd	/25g

Besluit: Goed resultaat.

Einde van de analyse

Datum validatie: 2020-05-04

Dr. J. De Smedt
Technical Manager

K. De Smedt
QA Manager

Bijgevoegde resultaten hebben uitsluitend betrekking op de beschreven stalen. Principes en meetonzekerheden zijn op schriftelijke aanvraag te bekomen. Bij tellingen < 150 KVE/g of < 15 KVE/ml is de meetonzekerheid groter zodat het resultaat een geschatte waarde is. Het verslag mag enkel in volledige vorm gereproduceerd worden, gedeeltelijke reproductie van dit rapport is slechts toegestaan na schriftelijke toestemming van Micro-Smedt. Bij staalname door klant is Micro-Smedt niet verantwoordelijk voor afwijkende resultaten in vergelijking met de werkelijke toestand, voortvloeiend uit de staalname door de klant en uit de duurtussen in de staalname en ontvangst door Micro-Smedt. Gegevens op het analyseverslag aangegeven met * zijn buiten de scope van de accreditatie.
Micro-Smedt BVBA – Honingstraat 2 – 2200 Herentals – T 014 23 00 21 – labo@micro-smedt.be
www.micro-smedt.be

P. 1 / 1



MEKABE

Polderstraat 8 8600 Diksmuide
T +32 (0)498 45 59 21 T / F +32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be www.mekabe.be