

GUILTY PLEASURES,
SANS GUILT.

BODHI'S ICE CREAM

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

Happy Hazel

200 ml	GTIN: 05430002164342
240ml	GTIN: 05430002164069
600ml	GTIN: 05430002164076
2500ml	GTIN: 05430002164359

product omschrijving

Plantaardig hazelnootijs
zonder toegevoegde suikers

ingrediënten

hazelnootmelk: zoetstoffen: E1200 polodextrose, E 968 Erytritol
E 955 Sucralose, chicorei
inline granulaat, hazelnoot 8%, maisolie 2%, stabilisator:
johannesbroodpitmeel, guar gom

gemiddelde voedingswaarde(per 100g)

energie kcal	109,33
energie kj	456,17
eiwit	1,67
koolydraten	10,34
suikers	2,82
vet	7,4
verzadigd	0,64
vezels	3,81

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: 05430002164366
240ml	GTIN: 05430002164373
600ml	GTIN: 05430002164380



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- 5
Datum analyse 2020-04-30
Staal Hazelnoot 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- 5

Analyse	Methode	Criteria	Resultaat
Totaal Aëroob Kiemgetal	MS-W1 22°C	50 000	4200 KVE/g
Enterobacteriaceae	MS-W4B	100	90 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: Totaal Aëroob Kiemgetal en Enterobacteriaceae zijn boven de maximum toegelaten waarde.

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 < 15KVE/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 vergelijk met de werkelijke toestand, voorlopend uit de staalname door de klant en uit de duurtussen de staalname en ontvangst door Micro-Smedt. Gegevens op het analyseverslag aangeduid 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



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