



PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE_VERSION 1.0

Artikel-Article: Cream Artisanal Base

Datum van opmaak-Date de création: 26/10/2021

Artikelcode-Code d'article : 50282

EAN : 5414657025838

Pagina 1 van 3

Productomschrijving / Définition

Basispoeder voor de bereiding via warme bereiding van ambachtelijk is uit de tijd van toen.

Poudre de base pour la préparation à chaud de glace artisanales.

Doel van het gebruik / Le but d'utilisation

Dosering: 50 gram per liter melk.

Dosage: 50 gram par litre de lait.

Ingrediënten / Ingrédients

Dextrose, MAGERE MELKPOEDER, Stabilisatoren: E466, E401, E412, E401. Maltodextrine, Emulgatoren: E471. Aroma's: vanilline. Anti klontermiddel: E551. Natuurlijke kleurstof: E160a.

Dextrose, LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE, Stabilisants : E466, E401, E412, E401. Maltodextrine, Émulsifiants : E471. Arômes : vanilline. Antiagglomérant : E551. Colorant naturel : E160a.

Nutritionele waarden / Valeurs Nutritionelles

Per 100g product / Par 100g de produit	
Energie / Valeur Énergétique kJ.	1467,14
Energie / Valeur Énergétique kcal.	346,55
Vetten / Matière Grasses	2,95
Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés	2,26
Koolhydraten / Carbohydrates	76,22
Waarvan suikers / Dont sucres	49,83
Eiwitten / Protéines	6,48
Zout / Sel	0

Opslag- en leveringscondities / Conditions de conservation et livraison

Aanlevert temperatuur: omgevingstemperatuur, niet gekoeld.

Température de livraison: température ambiante, non refroidie.

Bewaaradvies: koel en droog bewaren (bij voorkeur tussen 0°C en 25°C).

Conseil de stockage : à conserver au frais et au sec (de préférence entre 0°C et 25°C)



PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE_VERSION 1.0

Artikel-Article: Cream Artisanal Base

Datum van opmaak-Date de création: 26/10/2021

Artikelcode-Code d'article : 50282

EAN : 5414657025838

Pagina 2 van 3

Ten minste houdbaar tot: zie verpakking. Deze datum geeft aan tot wanneer de geur – kleur en smaakeigenschappen minstens gegarandeerd zijn. Daarom ons advies: Voorkom verspilling. Gebruik steeds het oudste product (FEFO). Wanneer de tht van een product dreigt te overschrijden kijk, ruik en proef dan zelf en overleg bij twijfel met de fabrikant.

Date de durabilité non ouvert: voir l'emballage. Cette date indique jusqu'au moment où la couleur, le gout et les propriétés gustatives sont au moins garanties. Par conséquent, notre conseil: évitez les déchets Utilisez toujours le produit le plus ancien (FEFO). Lorsque la DLC d'un produit risque de dépasser vérifiez vous-même, l'odeur et le goûter vous-même et consultez le fabricant en cas de doute.

Verpakking / Emballage

Materiaal 1ste verpakking:

Le matériel de 1e emballage:

Allergenen / Allergènes

Het product bevat: Y=Ja; N=Nee; T=Traces

Le produit contient: Y=Oui / N=Non / T=Traces

Allergeen/Allergène	Aanwezig/Presence
Volgens verordening / Règlement Européen 1169/2011/EU	
Glutenbevattende granen / Céréales contenant des glutes	T
Schaaldieren / Crustacés	N
Eieren / Oeufs	N
Vis / Poisson	N
Aardnoten / Arachides	N
Soja	N
Melk die lactose bevat / Lait y compris le lactose	Y
Schaalvruchten / Fruits à coques	N
Selderij / Céleri	N
Mosterd / Moutarde	N
Sesamzaad / Graine de sésame	N
Zwavel dioxide & Sulfaat / Anhydride sulfureux & Sulfites	N
Lupine / Lupin	N
Weekdieren / Mollusques	N



PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE_VERSION 1.0

Artikel-Article: Cream Artisanal Base

Datum van opmaak-Date de création: 26/10/2021

Artikelcode-Code d'article : 50282

EAN : 5414657025838

Pagina 3 van 3

Geproduceerd in een omgeving waar ook gluten verwerkt worden.

Produits dans un entourage où des gluten sont également traité.

Parameters voor ijsbereiding/Paramètres pour la fabrication de glace.

Droge stof – matière sèche	99,35%
Vetten – matières grasses.	2,95%
Suiker - sucre	49,83%
VVDMB - MMSDL	18,61%

Kwaliteitsgarantie / *La garantie de qualité*

HACCP: Bij de productie van onze producten wordt aan alle voorwaarden voldaan van het HACCP-concept.

HACCP: *Lors de la production de nos produits, toutes les conditions du HACCP-concept sont respecté.*

Verpakking: De verpakking is conform Europese Verordening 1935/2004/EU, 1895/2005/EU, 2023/2006EU en 10/2011/EU en bijhorende wijzigingen.

Emballage: *L'emballage est conforme au règlement européen 1935/2004 / UE, 1895/2005 / UE, 2023 / 2006EU et 10/2011 / UE et aux modifications associées.*