



PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE_VERSION 1.0

Artikel-Article: CreamBasePlus

Datum van opmaak-Date de création: 19/10/2021

Artikelcode-Code d'article: 50283

EAN: 5414657025845

Pagina 1 van 4

Productomschrijving / Définition

Basispoeder voor de bereiding van ambachtelijk is via warme bereiding.

Poudre de base pour la préparation de glace artisanale par préparation à chaud.

Doel van het gebruik / Le but d'utilisation

Dosering: 50 gram per liter melk.

Dosage: 50 gram par litre de lait.

Ingrediënten / Ingrédients

Ingrediënten : MAGERE MELKPOEDER, suiker, dextrose, WEI poeder, glucose poeder, Stabilisator: E466, E401, E410, E412. Emulgator: E471. Aroma: vanilline. Antiklontermiddel: E551.

Ingrédients : LAIT ÉCRÉMÉ EN POWDRE, sucre, dextrose, LACTOSERUM, glucose en poudre, Stabilisant : E466, E401, E410, E412. Émulsifiant : E471. Arômes: vanilline. Antiagglomérant : E551.

Nutritionele waarden / Valeurs Nutritionelles

Per 100g product / Par 100g de produit	
Energie / Valeur Énergétique kJ.	1447,21
Energie / Valeur Énergétique kcal.	344,66
Vetten / Matière Grasses	2,59
Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés	1,93
Koolhydraten / Carbohydrates	73,13
Waarvan suikers / Dont sucres	35,57
Eiwitten / Protéines	15,49
Zout / Sel	0

Opslag- en leveringscondities / Conditions de conservation et livraison

Aanlevertemperatuur: omgevingstemperatuur, niet gekoeld.



PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE_VERSION 1.0

Artikel-Article: CreamBasePlus

Datum van opmaak-Date de création: 19/10/2021

Artikelcode-Code d'article: 50283

EAN: 5414657025845

Pagina 2 van 4

Température de livraison: *temperature 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)*

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 tdt 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



PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE_VERSION 1.0

Artikel-Article: CreamBasePlus

Datum van opmaak-Date de création: 19/10/2021

Artikelcode-Code d'article: 50283

EAN: 5414657025845

Pagina 3 van 4

Zwavel dioxide & Sulfit / Anhydride sulfureux & Sulfités	N
Lupine / Lupin	N
Weekdieren / Mollusques	N

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	98,42%
Vetten – matières grasses.	2,59%
Suiker - sucre	35,57%
VVDMB - MMSDL	42,96%



PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE_VERSION 1.0

Artikel-Article: CreamBasePlus

Datum van opmaak-Date de création: 19/10/2021

Artikelcode-Code d'article: 50283

EAN: 5414657025845

Pagina 4 van 4

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.*