

## TECHNISCHE FICHE

### Vanille bourbon roomijs Pagotini

Artikelcode: VANCS

#### Ingrediënten

volle melk (**MELK**), suiker, verse room (**MELK**), roomijsmix (**MELK**) (maltodextrine, weipoeder, dextrose, emulgator en stabilisatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren E471, guargom E412, carboxymethylcellulose E466, carrageen E407; magere melkpoeder, fructose, sorbitol, zout), boter (boterconcentraat, kleurstof: E160a) (**MELK**), glucosestroop, eigeel (**EI**) (eigeel, suiker), vanille bourbon pasta (**EI, MELK**) 1.2% (glucosestroop, suiker, eigeel, vanille, aroma, geconcentreerde gesuikerde melk, kleurstoffen: riboflavine E101i, beta caroteen E160a), vanillezaadjes. Kan sporen bevatten van: **NOTEN**.

#### Declaratie op etiket:

Ingrediënten: Volle MELK, suiker, verse room (MELK), boter (boterconcentraat (MELK), kleurstof: E160a), glucosestroop, EIDOOIERS, maltodextrine, weipoeder (MELK), magere MELKPOEDER, bourbon vanille (0.03%), vanillezaadjes, sorbitol, fructose, aroma, zout, emulgator: E471, stabilisatoren: E407, E412, E466; kleurstoffen: E101i, E160a. Met suikers en zoetstof. Kan sporen bevatten van noten.

#### Verpakking

<b>Primaire verpakking</b>			
Verpakking	Caddy 5 L		
Gewicht verpakking	160 g		
Afmeting verpakking	337 x 147 x 134 mm		
Materiaal verpakking	Polypropyleen		
Netto inhoud	5000 ml	met €	
Nettogewicht	2600 g	met €	
Brutogewicht	Ongeveer 2760 g		
EAN verpakking	5414818014510		
<b>Secundaire verpakking</b>			
Omverpakking	1 x 5 L	in Amerikaanse vouwdoos	
Eenheden per omverpakking	1		
Gewicht omverpakking	155 g		
Afmeting omverpakking	355 x 163 x 145 mm		
Brutogewicht omverpakking	Ongeveer 2915 g		
EAN omverpakking	5414818000124		
<b>Tertiaire verpakking</b>			
Omdozen per laag	14		
Lagen per pallet	12		
Omdozen per pallet	168		
Totale pallethoogte	180 cm		
Brutogewicht pallet	Ongeveer 490 kg		

#### Bewaring

Houdbaarheidstermijn:	24 maanden na productiedatum
Houdbaarheidsdatum:	Zie zijkant verpakking Na opening bij voorkeur binnen de 2 maanden consumeren
Bewaartemperatuur:	Diepvries (bij -18°C)
Gebruiksadvies:	Om de productkwaliteit optimaal te bewaren en kristallisatie te verhinderen, adviseren wij om de pot na gebruik zo snel mogelijk te sluiten en terug in de diepvries te plaatsen.

## Allergeneninformatie

### Wettelijke allergenen

01. Gluten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut)	afwezig
02. Schaaldieren	afwezig
03. Ei	aanwezig in product
04. Vis	afwezig
05. Aardnoten (pinda's)	afwezig
06. Soja	afwezig
07. Melk (inclusief lactose)	aanwezig in product
08. Noten (schaalvruchten) (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten)	mogelijke sporen
09. Selderij	afwezig
10. Mosterd	afwezig
11. Sesam	afwezig
12. Sulfit (E220 t/m E228)	afwezig
13. Lupine	afwezig
14. Weekdieren	afwezig

### Bijkomende informatie

Bevat rundsvlees	neen
Bevat varkensvlees	neen
Bevat alcohol	mogelijke sporen
Geproduceerd in een productieruimte vrij van noten	neen

Andere allergenen: contacteer Galana voor specifieke informatie

### Nutritionele gegevens \*

	Per 100 g	RI ** / 100 g	Per 35 g ***	RI / 35 g
Energie	213 kcal 891 kJ	11%	74 kcal 312 kJ	4%
Vetten	11,2 g	16%	3,9 g	6%
waarvan verzadigde vetzuren	7,1 g	35%	2,5 g	12%
Koolhydraten	25 g	9%	8,7 g	3%
waarvan suikers	20 g	22%	7 g	8%
Eiwitten	3,3 g	7%	1,1 g	2%
Zout	0,23 g	10%	0,08 g	3%
Droge stofgehalte	41%			
Vezels	0 g	0%	0 g	0%
Alcohol	0 g		0 g	

\* Data zijn berekend op literatuurgegevens  
 \*\* RI = referentie-inname. Referentie-inname voor een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).  
 \*\*\* 1 portie (1 bol) is ongeveer 35 g. Deze verpakking bevat ca. 74 porties.

### Microbiologische normen

	Doel	Tolerantie	Wettelijke norm
Totaal aëroob kiemgetal (6,5 °C)	< 100.000 cfu/g	< 500.000 cfu/g	
<i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 cfu/g	< 1000 cfu/g	
<i>E. coli</i>	< 10 cfu/g	< 10 cfu/g	
<i>Salmonella</i> spp.	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	EU/2073/2005
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 100 cfu/g	< 100 cfu/g	EU/2073/2005
Coagulase positieve staphylococci	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	
Gisten	< 500 cfu/g	< 5000 cfu/g	
Schimmels	< 100 cfu/g	< 1000 cfu/g	

## Conformiteitsverklaring

Galana NV verklaart hierbij dat geen GMO afkomstige ingrediënten worden gebruikt bij de productie van haar producten. Volgens Verordeningen 1829/2003/EG en 1830/2003/EG inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders hoeft het product derhalve niet te worden geëtiketteerd als zijnde van GMO oorsprong.

Geen enkele van onze producten of ingrediënten ervan zijn onderworpen aan ioniserende straling. Derhalve zijn onze producten conform het KB van 12 maart 2002 betreffende de behandeling van voedsel en voedsel ingrediënten met ioniserende straling.

Galana garandeert dat alle producten voldoen aan de relevante en geldige nationale en Europese wettelijke voorschriften (wetten, richtlijnen, verordeningen). In het bijzonder zijn onze producten conform met de voorschriften in Verordening 1334/2008/EG inzake aroma's en bepaalde voedsel ingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen en Richtlijn 2008/128/EG houdende vaststelling van bijzondere zuiverheidseisen voor kleurstoffen die in levensmiddelen mogen worden gebruikt.

## Foto



## Disclaimer

De data zijn correct, volgens de gegevens waarover wij beschikken op moment van uitgifte van dit document. Alle vermelde waarden in dit document zijn gemiddelde waarden, gebaseerd op berekeningen. De foto's zijn enkel indicatief en lichte afwijkingen ten opzichte van de realiteit zijn mogelijk. De gebruiksaanwijzing is enkel ter informatie weergegeven. Galana kan niet aansprakelijk gesteld worden voor een verkeerde toepassing van de gebruiksaanwijzing gezien dit buiten ons controlegebied valt.

Toelatingsnummer FAVV: AER/WVL/002007

Voor Galana

Stempel

GALANA NV  
VICTSEWEG 109  
8790 WAREGEM (BELGIUM)  
TEL.: 0032(0)56 77 45 85  
FAX: 0032(0)56 77 46 45  
BTW: BE423.072.923

Valerie Van Craeyveld, Quality Manager