

# Product specification



Version : 1

Date : 06-01-2014

## GLA JP OOE TARTUFFO

Article number: 1340

### INGREDIENT LIST FOR EACH COMPOUND

GB) Ice dessert of dairy chocolate flavoured ice cream and dairy sabayon ice cream with compound cocoa coating (6,9%), fat-reduced cocoa powder (1,4%) and sugared hazelnut pieces (2,9%).

Ingredients : skimmed **milk**, sugar, concentrated butter (contains **milk**), compound cocoa coating (6.9%) (vegetable fat: coconut; sugar, fat-reduced cocoa powder, natural vanilla flavouring, emulsifier: lecithins (**soya**)), **lactose** and **milk** protein, fat-reduced cocoa powder, sugared **hazelnut** pieces (2.9%) (sugar, roasted **hazelnuts**), glucose syrup, dextrose, aromatized wine (contains **egg**), emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; natural flavouring, stabilizers: locust bean gum, guar gum; **egg** yolk powder, colouring: betacarotene, natural vanilla flavouring.

Traces of peanuts and other nuts.

If stored at -18°C best before : see on the side.

6 x 55g e = 330g e / 6 x 100ml e = 600ml e

### SHORT INGREDIENT LIST

Ijsdessert van roomijs met chocoladesmaak en sabayon roomijs gecoat met cacaofantasia (6,9%), vetarme cacao-poeder (1,4%) en gesuikerde hazelnoten (2,9%).

NL) Ingrediënten : magere **melk**, suiker, botervet (bevat **melk**), plantaardig vet: kokosnoot; magere cacao-poeder, **lactose** en **melkeiwit**, glucosesiroop, dextrose, gearomatiseerde wijn (bevat **ei**), geroosterde **hazelnoten**, emulgatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren, lecithinen (**soja**); aroma's, stabilisatoren: johannesbroodpitmeel, guarpitmeel; **eigeelpoeder**, kleurstof: betacaroteen.

Sporen van pinda en andere noten

Bij -18°C ten minste houdbaar tot : zie zijkant

6 x 55g e = 330g e / 6 x 100ml e = 600ml e

Ice dessert of dairy chocolate flavoured ice cream and dairy sabayon ice cream with compound cocoa coating (6,9%), fat-reduced cocoa powder (1,4%) and sugared hazelnut pieces (2,9%).

GB) Ingredients : skimmed **milk**, sugar, concentrated butter (contains **milk**), vegetable fat: coconut; fat-reduced cocoa powder, **lactose** and **milk** protein, glucose syrup, dextrose, aromatized wine (contains **egg**), roasted **hazelnuts**, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, lecithins (**soya**); flavourings, stabilizers: locust bean gum, guar gum; **egg** yolk powder, colouring: betacarotene.

Traces of peanuts and nuts.

If stored at -18°C best before : see on the side.

6 x 55g e = 330g e / 6 x 100ml e = 600ml e

Dessert crème glacée goût chocolat et crème glacée sabayon recouverte de glaçage au cacao (6,9%), de poudre de cacao maigre (1,4%) et morceaux de noisettes sucrées (2,9%).

FR) Ingrédients : **lait** écrémé, sucre, beurre concentré (contient **lait**), graisse végétale: noix de coco; poudre de cacao maigre, **lactose** et protéines du **lait**, sirop de glucose, dextrose, vin aromatisé (contient **oeuf**), **noisettes** grillées, émulsifiants: mono- et diglycérides d'acides gras, lécithines (**soja**); arômes, stabilisants: farine de graines de caroube, gomme guar; poudre de jaune d'**oeuf**, colorant: bêta-carotène.

Traces d'arachides et d'autres fruits à coque.

A -18°C à consommer de préférence avant : voir côté

6 x 55g e = 330g e / 6 x 100ml e = 600ml e

Eis-Dessert von Eiskrem Schokoladengeschmack und Eiskrem Zabaione überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur (6,9%), fettarmem Kakaopulver (1,4%) und gezuckerten Haselnüssen (2,9%).

DE) Zutaten : entrahmte **Milch**, Zucker, Butterreinfett (enthält **Milch**), pflanzliches Fett: Kokosnuß; fettarmes Kakaopulver, **Laktose** und **Milch**protein, Glukosesirup, Dextrose, aromatisierter Wein (enthält **Ei**), geröstete **Haselnüsse**, Emulgatoren: Mono-und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithin (**Soja**); Aromen, Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl; Eigelbpulver, Farbstoff: BetaCarotin.

Spuren von Erdnüssen und anderen Schalenfrüchten.

Bei -18°C mindestens haltbar bis : siehe Seite

6 x 55g e = 330g e / 6 x 100ml e = 600ml e

<u>Nutritional values on average / Voedingswaarde / Valeurs nutritionnelles en moyenne / Durchschnittliche Nährwerte</u>	<u>per / per / pour / je 100 G</u>	<u>per / per / pour / je 100 ML</u>	<u>per portion / per portie / par portion / je Portion</u>	<u>unit / eenheid / unité de mesure / Einheit</u>	<u>GDA % / GDA % / RJA % / GDA % (per portion)*</u>
Energy / Energie / Valeur énergétique / Brennwert :	1078	593	593	kJ	
Energy / Energie / Valeur énergétique / Brennwert :	258	142	142	kcal	7 %
Fat / Vetten / Matières grasses / Fett :	14,7	8,1	8,1	g	12 %
of which -saturated fat / waarvan - verzadigd / dont -saturés / davon - gesättigte Fettsäuren :	10,6	5,9	5,9	g	29 %
-trans fatty acids / Trans vetzuren / TFA / TFA :	0,3	0,2	0,2	g	
Carbohydrates / Koolhydraten / Glucides / Kohlenhydrate :	27,1	14,9	14,9	g	6 %
of which -sugars / waarvan -suiker / dont sucre / davon -Zucker :	26,5	14,5	14,5	g	16 %
Dietary fiber / Voedingsvezel / Fibres alimentaires / Ballaststoffe :	1,5	0,8	0,8	g	3 %
Protein / Eiwitten / Protéines / Eiweiß :	3,3	1,8	1,8	g	4 %
Sodium / Natrium / Sodium / Natrium :	62,5	34,4	34,4	mg	1 %
Salt / Zout / Sel / Salz :	0,2	0,1	0,1	g	1 %

\* GDA % : Reference intake of an average adult (8 400 kJ / 2 000 kcal)

declared weight / 1 piece :	6 x 55g e = 330 g e	declared weight / portion :	55 g e
declared volume / 1 piece :	6 x 100ml e = 600 ml e	declared volume / portion :	100 ml e
Shelf life :	24 months		
Best Before Date :	DD-MM-YYYY		
Lotcode (production date) :	prod DD-MM-YYYY hh:mm		

<b>INTRASTAT</b>	21050099
------------------	----------

## RECIPE

<u>description</u>	<u>%</u>	<u>total fat</u>	<u>milk fat</u>	<u>vegetable fat</u>	<u>dry matter</u>	<u>Milk solids non fat</u>	<u>Alcohol</u>
dairy chocolate flavoured ice cream	58,25	11,02	10,30	0,72	42,20	8,97	
dairy sabayon ice cream	30,46	10,84	9,33	0,51	37,09	10,46	
sugared hazelnut pieces	2,94	N/R	N/R	N/R	N/R	N/R	N/R
fat-reduced cocoa powder	1,39	N/R	N/R	N/R	N/R	N/R	N/R
compound cocoa coating	6,96	N/R	N/R	N/R	N/R	N/R	N/R
MIX 1 + MIX 2			9,97	0,99		9,47	
FINAL PRODUCT	100,00	14,70	8,75	5,94	47,61	8,31	0,19
responsible ingredient alcohol	aromatized wine, natural flavourings						

## COMPONENTS OF ANIMAL ORIGIN

26,82%

<b>LEGAL ALLERGENS</b>	<b>+ / - / ?</b>	<b>Responsible ingredients :</b>
Gluten :	-	
Wheat :	+	dextrose and glucose syrup (<20ppm gluten: no declaration needed)
Rye :	-	
Barley :	-	
Oats :	-	
Spelt :	-	
Kamut :	-	
Crustaceans :	-	
Egg :	+	aromatized wine, egg yolk powder
Fisch :	-	
Peanuts :	?	
Soy :	+	compound cocoa coating
Milk :	+	skimmed milk concentrate, concentrated butter, lactose and milk protein
Lactose :	+	skimmed milk concentrate, concentrated butter, lactose and milk protein
Nuts :	+	sugared hazelnut pieces
Almonds :	?	
Hazelnuts :	+	sugared hazelnut pieces
Walnuts :	?	
Cashews :	?	
Pecans :	?	
Pistachios:	?	
Macadamia nuts :	?	
Brazil nuts :	?	
Celery :	-	
Mustard :	-	
Sesame:	-	
Sulphite (ppm) :	-	
Lupine :	-	
Mollucs :	-	
Legend: + = present in recipe    - = absent in recipe    ? = traces at Glacio		