

	Sinterklaas ijstaartje Met zoetstoffen 12 x 110 ml Art. nr.: 16311	 Datum: 24/04/2026
---	---	--

1. Bedrijfsgegevens	
Naam Producent	: Van Gils Sweet Creations
Adres	: Elzenstraat 53 2381 Weelde
Telefoonnummer	: +32(0)14 65 56 08
Faxnummer	: +32(0)14 65 87 78
E-mail	: info@van-gils.be
Website	: www.van-gils.be
Contactpersoon	: Paul van Gils
Certificatie	: ACS sinds 2010 IFS sinds 2006

2. Productinformatie	
Productnaam	: Sinterklaas ijstaartje - met zoetstoffen
Artikelnummer	: 16311
Omschrijving	: Ijstaartje met vanillesmaak met amandelkoek-kruimels erdoorheen, volledig gechocolateerd met imitatiechocolade in karamelkleur, gedecoreerd met streepjes van donkere imitatiechocolade, een toefje slagroom en een chocolade mijter. Met zoetstoffen.
Inhoud	: 12 x 110 ml
EAN-code	: 5410410018185
Intrastat code	: 21050010

3. Ingrediënten	
Wettelijke benaming	: Ijs met vanillesmaak met amandelkruimel, imitatiechocolade, slagroom, donkere imitatiechocolade en decoratie. Met zoetstoffen.
Ingrediënten	: MELK en MELKBESTANDDELEN, 15,4% imitatiechocolade (zoetstof: E965, kokosvet, cacaoboter, volle MELKPOEDER, boterconcentraat (MELK), cacaomassa, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijk vanille aroma), oligofructose, 5,4% amandelkruimel (TARWEBLOEM (gluten), zoetstof: E965, plantaardige oliën en vetten (palm), 9,7% AMANDELEN, volle MELK, EIGEELPOEDER, SOJABLOEM, rijsmiddelen: E500ii, E450i, TARWEZETMEEL (gluten); GERSTENMOUT (gluten), kaneel, zout), inuline, kokosvet, 2,3% slagroom (room (MELK), stabilisator : E407), 1,6% donkere imitatiechocolade (kokosvet, cacaomassa, zoetstof: E965, cacaoboter, emulgator: E322 (SOJA), natuurlijk vanille aroma), emulgatoren: E471, E422, E322 (SOJA); stabilisatoren: E410, E412; cacaopoeder, kleurstoffen: E160a, E172, E101, E120; zoetstoffen: E960a, E965; vanille aroma's.

	Sinterklaas ijstaartje Met zoetstoffen 12 x 110 ml Art. nr.: 16311	 Datum: 24/04/2026
---	---	--

4. Voedingswaarde (gemiddeld) per 100 g		
Energetische waarde	:	290 Kcal
Energetische waarde	:	1198 kJ
Vetten	:	19,6 g
waarvan verzadigd	:	14,6 g
Totaal Koolhydraten	:	35 g
waarvan suikers	:	8,0 g
Voedingsvezels	:	12,9 g
Eiwitten	:	4,0 g
Zout	:	0,2 g

5. Microbiologische normen					
	<u>Aantal stalen / week</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
Totaal kiemgetal	: 5	5	2	100.000	500.000
Enterobacteriaceae	: 5	5	2	10	100
Coagulase Pos+ staphylococcen	: 1	5	2	10	100
Salmonella	: 1	-	-	Afwezig in 25g	
Listeria	: 1	-	-	Afwezig in 1g	

6. Allergenenlijst		
	Ingrediënt	Kruiscontaminatie*
Glutenbevattende granen	+ Tarwe, Gerst	-
Schaaldieren	-	-
Eieren	+	-
Vis	-	-
Pinda's	-	-
Soja	+	-
Melk en melkproducten	+	-
Lupine	-	+
Weekdieren	-	-
Noten	+ Amandelen	+ Hazelnoten, Pistachenoten
Selderij	-	-
Mosterd	-	-
Sesamzaad	-	-
Sulfieten (>10mg/kg)	-	-

* Berekend volgens PAL (Vital-ED05)

	Sinterklaas ijstaartje Met zoetstoffen 12 x 110 ml Art. nr.: 16311	 Datum: 24/04/2026
---	---	--

7. Vreemde voorwerpen	
Glas	: Maandelijkse glasbreukcontrole + jaarlijkse glasaudit
Hout	: Geen hout in productie met open verpakking
Metaal	: Metaaldetectie
Ongedierte	: Rentokil (8x / jaar)

8. GMO verklaring	
Volgens de informatie waarover wij beschikken bevat dit product geen genetisch gemodificeerd organisme. Als gevolg daarvan is een declaratie niet van toepassing (EU regeling: 1829/2003/EG).	

9. Verpakking				
	<u>materiaal</u>	<u>gewicht</u>	<u>afmeting</u>	
Primaire verpakking	Blister 2x : APET	49,0 g	450 x 327 x 60 mm	
Secundaire verpakking	Omdoos : karton	174 g	345 x 240 x 130 mm	
Europallet	: hout	(ca. 15 kg)	120 x 80 x 14 cm	
Wikkelfolie	: PE	250g		

10. Logistieke gegevens	
Inhoud handelseenheid (HE)	: 12 x 110 ml
aantal HE per laag	: 10
aantal lagen per pallet	: 12
aantal HE per pallet	: 120

11. Gewicht		
	<u>Netto</u>	<u>Bruto</u>
Consumenteneenheid	: 64,4 g	\
Handelseenheid	: 773 g	1045 g
Pallet	: 92,7 kg	140,6 kg

12. Codering	
Identificatieprint HE	: Lotnummer en houdbaarheidsdatum
Info op HE	: Sticker met naam, artikelnummer, ingrediënten, voedingswaarden, PAL, inhoud, gebruikadvies, leveranciersinfo, EAN. (NL, F, D)

13. Opslag en vervoer	
Houdbaarheid	: Bij -18°C: 18 maanden na productie / 6 maanden bij levering
Transportcondities	: Minimum -18°C