



**Nougatine ijstaart**  
**Art. : 02377**



datum: 03/05/2018

### 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](mailto:info@van-gils.be)  
website : [www.van-gils.be](http://www.van-gils.be)  
Contactpersoon : Paul van Gils  
Certificatie : ACS sinds 2010  
IFS sinds 2006

### 2. Productinformatie

Productnaam : Nougatine ijstaart  
Artikelnummer : 02377  
Omschrijving : Ronde ijstaart van roomijs met vanillesmaak met merengue stukjes en bresilienne nootjes, afgewerkt met bresilienne nootjes en een marsepeinen decoratie.  
Volume handelseenheid : 6 x 1000 ml  
EAN-code handelseenheid : 5410410010851  
EAN-code consumenteneenheid : 5410410010844  
Intrastatistiekcode : 21050099

### 3. Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie : Roomijsstaart met vanillesmaak met cacaofantasie, slagroom, hazelnootkrokant, merengue en suikergoed. Ingrediënten: Magere MELK- en MELKbestanddelen, invertsuikerstroop, BOTERconcentraat, 5.5% hazelnootkrokant (suiker, HAZELNOTEN), 4% SLAGROOM (ROOM, suiker, emulgator: E471, stabilisator: E407), glucosestroop, 3.5% imitatiechocolade (BOTERconcentraat, kokosvet, suiker, volle MELKpoeder, cacaoboter, cacaomassa, emulgator: SOJALecithine, aroma), 3.5% gebroken merengue (suiker, gerehydrateerd EIwit, TARWEzetmeel, aroma), suiker, emulgator: E471, stabilisatoren : E410, E412, vanille aroma, kleurstof: E160a, 0.4% suikergoed (suiker, maïs- en rijstzetmeel, palmolie, rijstbloem, geharde palmolie, emulgator: SOJALecithine, verdikkingsmiddel: E460ii, E464, E466, conserveermiddel: E200, stabilisator: E472a, aroma,



## Nougatine ijstaart Art. : 02377



datum: 03/05/2018

### 4. Voedingswaarde

	<u>Per 100 g</u>
Energetische waarde	: 244 kcal
Energetische waarde	: 1020 kJ
vetten	: 11,3 g
waarvan verzadigd	: 7,4 g
Totaal Koolhydraten	: 32,5 g
waarvan suiker	: 29,4 g
Eiwitten	: 3 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 positieve staphylococci	: 1	5	2	10	100
Salmonella	: 1	-	-	Afwezig in 25g	
Listeria	: 1	-	-	Afwezig in 25g	

### 6. Allergenenlijst

	aanwezig in product	aanwezig in de fabriek
+: Aanwezig / -: Afwezig		
Glutenbevattende granen	+	+
Schaaldieren	-	-
Eieren	+	+
Vis	-	-
Aardnoten	-	-
Soja	+	+
Melk en melkproducten	+	+
Lupine	-	+
Weekdieren	-	-
Schaalvruchten	+	+
Selderij	-	-
Mosterd	-	-
Sesamzaad	-	+
Zwaveldioxide en sulfiet (in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l)	-	+



**Nougatine ijstaart**  
**Art. : 02377**



datum: 03/05/2018

### 7. Vreemde voorwerpen

Glas	: Wekelijkse 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	: PET	49 g	225 x 225 x 70 mm
Secundaire verpakking doos	: karton	67 g	240 x 230 x 72 mm
omdoos	: karton	180 g	470 x 245 x 220 mm
Omdoos	: NVT		
Europallet	: hout	(ca. 15 kg)	120 x 80 x 14 cm
Wikkelfolie	: PE	250g	

### 10. logistieke gegevens

Inhoud handelseenheid (HE)	: 6 x 1000 ml
aantal HE per laag	: 7
aantal lagen per pallet	: 7
aantal HE per pallet	: 49

### 11. Gewicht

	<u>Netto</u>	<u>Bruto</u>
Consumenteneenheid	: 548 g	664 g
handelseenheid	: 3288 g	4164 g
Pallet	: 161,1 kg	220 kg

	<p><b>Nougatine ijstaart</b>  <b>Art. : 02377</b></p>	 datum: 03/05/2018
---	---	--

### 12. Codering

Identificatieprint consumenteneenheid : lotnummer met THT  
 Info op consumenteneenheid : naam, leveranciersinfo, inhoud, EAN-code, analyse en  
 Info op handelseenheid : sticker met inhoud, benaming, artikelnummer, leveranciersinfo

### 13. Opslag en vervoer

Houdbaarheid : Bij -18°C: 12 maanden na productie / 6 maanden bij levering  
 Transportcondities : minimaal -18°C