

**GRONDSTOFSPECIFICATIE**

SP-Aardbei-ijs

Versie 1 – 1/11/2016

Pagina 1 van 2

**Benaming: Aardbei-ijs****Bereidingswijze:**

Na pasteurisatie en rijping wordt de ijsmix geturbineerd in de ijs turbine die de massa afkoelt en bij  $-2^{\circ}\text{C}$  à  $-9^{\circ}\text{C}$  uit de machine komt om zo snel mogelijk af te koelen tot een kerntemperatuur van  $-20^{\circ}\text{C}$ .

**Ingrediënten:**

**Verse hoefemelk, suiker, boter, aardbeipuree (29%) (aardbeien, suiker), citroensap, Emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren), Stabilisatoren (johannesbroodpitmeel, guargom, carrageen, rundergelatine), smaakstof (vanillestok)**

**Allergenen:**

1.	<b>Gluten</b> bevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	-
2.	<b>Schaaldieren</b> en producten op basis van schaaldieren	-
3.	<b>Eieren</b> en producten op basis van eieren	-
4.	<b>Vis</b> en producten op basis van vis	-
5.	<b>Aardnoten</b> en producten op basis van aardnoten	-
6.	<b>Soja</b> en producten op basis van soja	-
7.	<b>Melk</b> en producten op basis van melk (inclusief <b>lactose</b> )	+
8.	<b>Schaalvruchten</b> , d.w.z. amandelen ( <i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten ( <i>Corylus avellana</i> ), walnoten ( <i>Juglans regia</i> ), cashewnoten ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecannoten ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachenoten ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamianoten ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) en producten op basis van schaalvruchten	-
9.	<b>Selderij</b> en producten op basis van selderij	-
10.	<b>Mosterd</b> en producten op basis van mosterd	-
11.	<b>Sesamzaad</b> en producten op basis van sesamzaad	-
12.	<b>Zwavel dioxide en sulfieten</b> in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO <sub>2</sub> ]	-
13.	<b>Lupinen</b> en producten op basis van lupinen	-
14.	<b>Weekdieren</b> en producten op basis van weekdier	-

**Bewaarcondities:**

Diepvries: max  $-18^{\circ}\text{C}$

**GRONDSTOFSPECIFICATIE**

SP-Aardbei-ijs

Versie 1 – 1/11/2016

Pagina 2 van 2

**Houdbaarheid: minimum 1 jaar****Bacteriologische eisen**

Parameter	D(oel)	T(olerantie)	TGT-THT
<i>Enterobacteriaceae</i>	10	$10^2$	$10^2$
<i>Staphylococcus aureus</i>	10	$10^2$	$10^2$
<i>Salmonella</i> spp.	afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	afw. in 25 g	afw. in 25g	$10^2$

**Voedingswaardetabel**

kcal	139,053	kcal/100g
kJ	479,835	kJ/100g
Vet	3,830	g/100g
Vetzuren verzadigd	2,755	g/100g
Koolhydraten	24,25	g/100g
Opgeloste suikers	20,68	g/100g
Eiwit	1,514	g/100g
Zout	0,047	g/100g

**Barcodes:**

5425029	850231	liter aardbei
5425029	850248	0,5l aardbei