

**GRONDSTOFSPECIFICATIE**

SP-dame blanche

Versie 2 – 26/02/2018

Pagina 1 van 2

Benaming: Dame blanche**Bereidingswijze:**

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

Ingrediënten:

Ijs: Verse hoefemelk, suiker, boter, emulgatoren (mono- en diglyceriden van vetzuren), stabilisatoren (johannesbroodpitmeel, guar gom, carrageen), smaakstof (vanillestok)

Saus: room, melk, chocolade (47%) (cacaomassa, suiker, cacao boter, sojalecithine, natuurlijk vanille-aroma), citroenzuuresters van mono- en diglyceriden van vetzuren

Allergenen:

1.	Gluten 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.	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
3.	Eieren en producten op basis van eieren	-
4.	Vis en producten op basis van vis	-
5.	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
6.	Soja en producten op basis van soja	+
7.	Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	+
8.	Schaalvruchten , 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.	Selderij en producten op basis van selderij	-
10.	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
11.	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
12.	Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂ .]	-
13.	Lupinen en producten op basis van lupinen	-
14.	Weekdieren en producten op basis van weekdier	-

Bewaarcondities:

**GRONDSTOFSPECIFICATIE**

SP-dame blanche

Versie 2 – 26/02/2018

Pagina 2 van 2

 Diepvries: max -18°C**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	215,56	kcal/100g
kJ	904,53	kJ/100g
Vet	13,25	g/100g
Vetzuren verzadigd	8,11	g/100g
Koolhydraten	24,30	g/100g
Opgeloste suikers	20,48	g/100g
Eiwit	2,96	g/100g
Zout	0,08	g/100g

Barcodes:

5425029 | 850576 | coupe dame blanche 250ml