

**Naam:** 2.5L caddy Sorbet Citron Mio  
**Artnr:** V17075

### INGREDIENTEN - DECLARATIE

water, citroensap 21.8%, glucose- en fructosestroop, suiker, stabilisatoren: guarpitmeel, johannesbroodpitmeel; melkeiwitten, natuurlijk citroen aroma met andere natuurlijke aroma's, natuurlijk aroma, natuurlijk limoen aroma met andere natuurlijke aroma's.

### GEWICHT, VOLUME

Stuks/verkoopseenheid:		1 stuks
Netto volume/verkoopseenheid:	2 X 2500	ml
Netto gewicht/verkoopseenheid:	2 X 1600	g

### TECHNOLOGIE

Pasteurisatie van de mix bij 82°C gedurende 30 sec. Homogenisatie bij >110 bar. Koeling tot <7°C en rijping. Continu "vriezen" met luchtinslag bij -7°C voor het verkrijgen van een luchtig en goed schepbaar ijs. Snel invriezen tot -35°C gedurende 3 uur. Stockage bij max -18°C

### PRODUCTKENMERKEN

sorbet van citroen

### CONSISTENTIE EN TEXTUUR

Fris en fruitig met goede afsmelteigenschappen.

### OVERRUN

SORBET CITRON	72 %
---------------	------

### FYSISCH EN CHEMISCH ANALYSE

Melkvet:	0 %
Droge stof:	33,7 %
pH:	3
Plant aardig vet:	0 %

**Naam:**  
**Artnr:**

2.5L caddy Sorbet Citron Mio  
V17075

**VOEDINGSWAARDE PER 100 g PRODUCT**

energie:	539 (127) kJ (kcal)
eiwitten:	0,078 g
koolhydraten:	31,491 g
waarvan suikers:	25,841 g
vetten:	0,002 g
waarvan verzadigd:	0,000 g
voedingsvezel:	0,303 g
Natrium:	0,005 g

**MICROBIOLOGISCHE NORMEN B.I.G.**

criteria	micro-organisme	bemonsteringsschema & grenswaarden	validatie	minimale analysefrequentie
A. voedselveiligheids-criteria (bij overschrijding: product geblokkeerd en vernietigd / recall)	<i>Listeria monocytogenes</i>	100 kve/g	conform EU-verordening 2073/2005 categorie 1.3	1 analyse / maand
	<i>Salmonella</i>	afwezig in 25 g	conform EU-verordening 2073/2005 categorie 1.13	
B. proceshygiëncriteria (bij overschrijding: interne blokkering & analyse op A, indien A conform: productvrijgave en corrigerende maatregelen worden genomen)	<i>Enterobacteriaceae (37°C)</i>	m = 10 kve/g n = 5      M = 100 kve/g c = 2	conform EU-verordening 2073/2005 categorie 2.2.8	elk lot
	Totaal kiemgetal	m = 10 <sup>4</sup> kve/g      M = 10 <sup>5</sup> kve/g	Geen indicatie in de wetgeving. Waarden bepaald door onze expertgroep microbiologie	
	<i>coagulase positieve staphylococci</i>	m = 10 kve/g      M = 100 kve/g (indien > 10 <sup>5</sup> analyse op aanwezigheid van St. enterotoxinen)	Geen indicatie in de wetgeving. Waarden overgenomen volgens EU-verordening 2073/2005 categorie 2.2.7 (melkpoeder)	1 analyse / maand
	<i>Escherichia coli (E.coli)</i>	afwezig / g	Geen indicatie in de wetgeving. Waarden bepaald door onze expertgroep microbiologie	
	<i>schimmels &amp; gisten</i>	m = 100 kve/g      M = 1000 kve/g	Geen indicatie in de wetgeving. Waarden bepaald door onze expertgroep microbiologie	

**Naam:** 2.5L caddy Sorbet Citron Mio  
**Artnr:** V17075

### TRANSPORTTEMPERATUURGEGEVENS

Transporttemperatuur: - 18 °C

### HOUDBAARHEIDSDATUM

Houdbaarheid: 30 maanden op -18 °C  
Een product na ontdooiing niet terug invriezen.

### HOUDBAARHEIDSDATUM + LOTCODERING OP VE EN OMKARTON

Ten minste houdbaar tot einde: MM/JJJJ (06/2014)

Lotcodering: LJDDDP  
1ste cijfer = laatste cijfer van het jaar  
2e-4e cijfer = dag van het jaar  
5e cijfer = ploeg (0 = dag, 1 = vroege, 2 = late, 3 = nacht)

### ALLERGENENLIJST

- + = Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt) of kan de genoemde stof bevatten (door carry-over).  
- = Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur)  
? = Er zijn onvoldoende gegevens bekend om te kunnen indelen in + of - of het artikel bevat slechts sporen van de stof.

koemelkeiwit	+	noten	?
lactose	+	notenolie*	-
soja olie	-	pinda's	?
soja eiwit	-	pindaolie	-
gluten	-	sesam	-
tarwe	-	sesamolie	-
rogge	-	sulfiet (E220 t/m E227)>10mg/kg	-
vis	-	selderij	-
schaal- en schelpdieren	-	lupine	-
kippenei	-	mosterd	-
weekdieren	-		

\* Enkel geraffineerde olie. Koude olie valt onder noten, pinda's of sesam.

melkbestanddelen	+
melkpoeder	-
soja lecithine	-
soja bloem	-