



## PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE\_VERSION 1.0

Artikel-Article: Structure improver

Datum van opmaak-Date de création: 18/10/2021

Artikelcode-Code d'article: 50298

EAN: 5414657025999

Pagina 1 van 4

### Productomschrijving / Définition

*Proteïnen mix ter verbetering van de structuur en smaak, smeltgedrag van ambachtelijk ijs.*

*Mélange de protéines pour améliorer la texture et le goût de la crème glacée traditionnelle.*

### Doel van het gebruik / Le but d'utilisation

Dit product wordt gebruikt als grondstof in de ambachtelijke ijsbereiding, dosering 15gr à 20gr./kg ijsmix.

Ce produit est utilisé comme matière première dans la préparation de crème glacée traditionnelle, dosage de 15gr à 20gr./kg de mélange de crème glacée.

### Ingrediënten / Ingrédients

*WEI poeder, glucose poeder, maltodextrine.*

*LACTOSERUM, glucose en poudre, maltodextrine.*

### Nutritionele waarden / Valeurs Nutritionelles

Per 100g product / Par 100g de produit	
Energie / Valeur Énergétique kJ.	1529,68
Energie / Valeur Énergétique kcal.	364,65
Vetten / Matière Grasses	1,58
Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés	0,95
Koolhydraten / Carbohydrates	64,63
Waarvan suikers / Dont sucres	1,80
Eiwitten / Protéines	23,77
Zout / Sel	0

### Opslag- en leveringscondities / Conditions de conservation et livraison

**Aanlevert temperatuur:** omgevingstemperatuur, niet gekoeld.

**Température de livraison:** température ambiante, non refroidie.

**Bewaaradvies:** koel en droog bewaren (bij voorkeur tussen 0°C en 25°C).

**Conseil de stockage :** à conserver au frais et au sec (de préférence entre 0°C et 25°C)



## PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE\_VERSION 1.0

Artikel-Article: Structure improver

Datum van opmaak-Date de création: 18/10/2021

Artikelcode-Code d'article: 50298

EAN: 5414657025999

Pagina 2 van 4

**Ten minste houdbaar tot:** zie verpakking. Deze datum geeft aan tot wanneer de geur – kleur en smaakeigenschappen minstens gegarandeerd zijn. Daarom ons advies: Voorkom verspilling. Gebruik steeds het oudste product (FEFO). Wanneer de tht van een product dreigt te overschrijden kijk, ruik en proef dan zelf en overleg bij twijfel met de fabrikant.

**Date de durabilité non ouvert:** voir l'emballage. Cette date indique jusqu'au moment où la couleur, le gout et les propriétés gustatives sont au moins garanties. Par conséquent, notre conseil: évitez les déchets Utilisez toujours le produit le plus ancien (FEFO). Lorsque la DLC d'un produit risque de dépasser vérifiez vous-même, l'odeur et le goûter vous-même et consultez le fabricant en cas de doute.

### Verpakking / Emballage

**Materiaal 1ste verpakking:**

**Le matériel de 1e emballage:**

Allergenen / Allergènes

Het product bevat: Y=Ja; N=Nee; T=Traces

Le produit contient: Y=Oui / N=Non / T=Traces

Allergeen/Allergène	Aanwezig/Presence
Volgens verordening / Règlement Européen 1169/2011/EU	
Glutenbevattende granen / Céréales contenant des glutes	T
Schaaldieren / Crustacés	N
Eieren / Oeufs	N
Vis / Poisson	N
Aardnoten / Arachides	N
Soja	N
Melk die lactose bevat / Lait y compris le lactose	Y
Schaalvruchten / Fruits à coques	N
Selderij / Céleri	N
Mosterd / Moutarde	N
Sesamzaad / Graine de sésame	N
Zwavel dioxide & Sulfaat / Anhydride sulfureux & Sulfites	N
Lupine / Lupin	N
Weekdieren / Mollusques	N



## PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE\_VERSION 1.0

Artikel-Article: Structure improver

Datum van opmaak-Date de création: 18/10/2021

Artikelcode-Code d'article: 50298

EAN: 5414657025999

Pagina 3 van 4

Geproduceerd in een omgeving waar ook gluten verwerkt worden.

*Produits dans un entourage où des gluten sont également traité.*

### Parameters voor ijsbereiding/Paramètres pour la fabrication de glace.

Droge stof – matière sèche	97,98%
Vetten – matières grasses.	1,58%
Suiker - sucre	1,80%
VVDMB - MMSDL	69,31%



## PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE\_VERSION 1.0

---

Artikel-Article: Structure improver

Datum van opmaak-Date de création: 18/10/2021

Artikelcode-Code d'article: 50298

EAN: 5414657025999

Pagina 4 van 4

---

Kwaliteitsgarantie / *La garantie de qualité*

**HACCP:** Bij de productie van onze producten wordt aan alle voorwaarden voldaan van het HACCP-concept.

**HACCP:** *Lors de la production de nos produits, toutes les conditions du HACCP-concept sont respecté.*

**Verpakking:** De verpakking is conform Europese Verordening 1935/2004/EU, 1895/2005/EU, 2023/2006EU en 10/2011/EU en bijhorende wijzigingen.

**Emballage:** *L'emballage est conforme au règlement européen 1935/2004 / UE, 1895/2005 / UE, 2023 / 2006EU et 10/2011 / UE et aux modifications associées.*