


| | | |
|---|---|--------------------------|
|  | <p align="center">Lactose frei Eis 36 x 80 ml Art. : 14277</p> | <p>datum: 17/11/2017</p> |
|---|---|--------------------------|

1. Betrieb / Hersteller

Name : Delight Food
 Adresse : Alligatorstraat 4
 6532AT Nijmegen
 Telephon : +31(0)243554863
 Fax : +31(0)243501709
 E-mail : info@delight-food.nl
 Kontaktperson : Michael Puts
 Zertifikat : ACS sinds 2010
 IFS sinds 2006

2. Produktinformationen

Name : Lactose frei Eis 36 x 80 ml
 Artikelnummer : 14277
 Umschreibung : Lactose frei Vanille Eis in einen Plastikbecher geschlossen mit einem
 Karton Deckel
 Volume Verkaufseinheit : 36 x 80 ml
 EAN-code Verkaufseinheit : 5410410008568
 Statistiknummer : 21050010


3. Zutaten

Zutaten Erklärung : Eiskrem mit Vanille Geschmack. Zutaten: Wasser, Zucker,
 Butterkonzentrat, Laktosefreies Milchpulver, Invertzuckersirup,
 Glucosesirup, Emulgator(E471), Stabilisatoren (E410, E412),
 Vanillearoma, Farbstoff (160a).

4.Nährwertanalyse

Pro 100 g

Brennwert (Kcal) : 186 kcal
 Brennwert (KJ) : 778 kJ
 Eiweiss : 3,7 g
 Kohlenhydraten : 21,95 g
 wovon Zucker : 21,3 g
 Fett : 9,29 g
 wovon gesättigt : 6,2 g
 Salt : 0,09 g
 Lactose : <0,1 g


| | | |
|---|---|-------------------|
|  | Lactose frei Eis 36 x 80 ml Art. : 14277 | |
| | | datum: 17/11/2017 |

| 5. mikrobiologischen Normen | | | |
|------------------------------------|--------------------|------------------|-----------------|
| | <u>Norm</u> | <u>Toleranz</u> | <u>Frequenz</u> |
| Total Keimzahl | : <10,000/ml | 100,000/ml | 5 Proben /Woche |
| Enterobacteriaceae | : <10 kve/g | <100 kve/g | 5 Proben /Woche |
| coagulase positieve staphylococcen | : <10 kve/g | <100 kve/g | 1 Probe /Woche |
| Salmonella | : Abwesend in 25 g | Abwesend in 25 g | 1 Probe /Woche |
| Listeria | : Abwesend in 25 g | Abwesend in 25 g | 1 Probe /Woche |

| 6.Allergene Liste | | |
|--|-------------------|----------------------------|
| +: Anwesend / -: Abwesend | | |
| | <u>im Produkt</u> | <u>anwesend in Betrieb</u> |
| Glutenhaltiges Getreide | - | + |
| Krebstiere | - | - |
| Eier | - | + |
| Fisch | - | - |
| Erdnüsse | - | - |
| Soja | - | + |
| Milch | ? | + |
| Lupine | - | + |
| Molluske | - | - |
| Schalenfrüchte (Nüsse) | - | + |
| Sellerie | - | - |
| Senf | - | - |
| Sesamsamen | - | - |
| Schwefeldioxid und Sulfite (≥10 mg/kg of 10 mg/l) | - | - |

| 7. Fremde Objekte | |
|-------------------|---|
| Glas | : Wöchentliche Glasbruch kontrollieren |
| Holz | : Keine Holz in Produktion mit offenen Verpackungen |
| Metall | : Metaldetektion |
| Ungeziefer | : Rentokil (8x / jaar) |

| 8. GMO |
|---|
| <p>Nach unseren Informationen Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismus. Als Ergebnis ist eine Rechnung nicht anwendbar. (EU regeling: 1829/2003/EG).</p> |

| | | |
|---|---|-------------------|
|  | Lactose frei Eis 36 x 80 ml Art. : 14277 | |
| | | datum: 17/11/2017 |

| 9. Verpakking | | | | |
|----------------------|--------|-------------------|----------------|--------------------|
| | | <u>Material</u> | <u>Gewicht</u> | <u>Abmessung</u> |
| Primär Verpakking : | Becher | : polystyrol (PS) | 3g | Ø 69,5 x 42,2 mm |
| | Deckel | : Karton | 0,86 g | Ø 62 mm |
| Sekundär Verpakking: | Dose | : Karton | 145 g | 275 x 210 x 120 mm |
| Europallet | | : Holz | (ca. 15 kg) | 120 x 80 x 14 cm |
| Wickelfolie | | : PE | 250g | |

| 10. Logistic | |
|-----------------------------|--------------|
| Inhalt Verkaufseinheit (VE) | : 36 x 80 ml |
| VE pro Lage | : 14 |
| Lage pro Pallette | : 13 |
| VE per Pallette | : 182 |

| 11. Gewicht | | |
|--------------------|--------------|--------------|
| | <u>Netto</u> | <u>Bruto</u> |
| Konsumenteneinheit | : 40 g | 43,86 g |
| Verkaufseinheit | : 1440 g | 1724 g |
| Pallette | : 262 kg | 329 kg |

| 12. Codierung | |
|---------------------------|--|
| print auf Verkaufseinheit | : Lotnummer mit THT |
| Info op verkoopseenheid | : Etikett mit Hersteller Information, Inhalt, EAN-code, Artikelnummer, Name und Zutaten (NL, F, D) |

| 13. Einlagerung und Transport | |
|-------------------------------|---|
| Haltbarkeit | : Bei -18°C: 24 Monate nach Produktion / 6 Monate bei Lieferung |
| Transportconditionen | : < -18°C |