



INTERFROST Foodservice cvba  
Sint-Truidersteenweg 402/2 | 3500 Hasselt  
Tel. +32 (0) 11 77 12 50 | Fax +32 (0) 11 45 48 65  
info@interfrost.be | www.interfrost.be

**interfrost**  
fresh line

BTW-TVA BE 0439.169.379 | Ondernemingsnummer 0439-169-379 RPR Hasselt

## TECHNISCHE PRODUCTFICHE – FICHE TECHNIQUE CULLINAIRE ROOM 20% 12x1 L - 2015

|  |   |
|--|---|
| <b>Verpakking</b>                        | tetra slimline recap  |
| <i>Inhoud</i>                            | 1 liter   |
| <i>EAN consumenteneenheid</i>            | 5410266116288   |
| <b>Omverpakking</b>                      | blanco tray met krimpfolie  |
| <i>Aantal</i>                            | 12 x 1 liter  |
| <i>Afmetingen (l x b x h) in mm</i>      | 364 x 188 x 204   |
| <i>Gewicht / kg</i>                      | 12.71   |
| <b>Pallet</b>                            | euro-wit 80 cm x 120 cm   |
| <i>Aantal lagen</i>                      | 5   |
| <i>Aantal per laag</i>                   | 12  |
| <b>Ingrediënten</b>                      | room (20 % melkvet), water, magere<br>melkpoeder, gemodificeerd zetmeel (E1442)                                   |
| <i>Stabilisatoren</i>                    | E460, E466, E407  |
| <b>Allergenen</b>                        | melk, lactose   |
| <b>Gemiddelde voedingswaarde</b>         | per 100 ml  |
| <i>Energie</i>                           | 894 kJ / 214 kcal   |
| <i>Vetten</i>                            | 20,4 g  |
| <i>waarvan verzadigde vetzuren</i>       | 13,6 g  |
| <i>Koolhydraten</i>                      | 4,8 g   |
| <i>waarvan suikers</i>                   | 3,7 g   |
| <i>Vezels</i>                            | 0,3 g   |
| <i>Eiwitten</i>                          | 2,6 g   |
| <i>Zout</i>                              | 0,1 g   |
| <b>Gebruik</b>                           | Schudden voor gebruik   |
| <b>Bewaring</b>                          | Eens geopend koel bewaren (max<br>7°C) en te gebruiken<br>binnen enkele dagen (max. 5<br>dagen)                   |
| <b>Houdbaarheid</b>                      |   |
| <i>Na productie</i>                      | 245 dagen   |
| <i>Minimum houdbaarheid bij levering</i> | 120 dagen   |
| <b>Microbiologische waarden</b>          |   |
| <i>pH</i>                                | min. 6,35 -> 6,80 max.  |
| <i>Totaal kiemgetal cfu / g</i>          | < 1 / ml  |
| <i>Salmonella cfu / 25 g</i>             | < 1 / 25 g  |
| <b>GMO</b>                               | Product in overeenstemming met<br>Verordeningen (EG) n°<br>1829 & 1830/2003 ; geen<br>vermelding nodig op etiket. |