



have an ice day

Foubert ijs bv
Nobels Peelmanstraat 10
9100 Sint-Niklaas
BTW BE 0823 540 391
info@foubert.eu

TECHNISCHE FICHE

Boule de Berlin ijs

IJS

01 VOEDINGSWAARDE · GEMIDDELD PER 100 G

ENERGIE 833 kJ / 199 kcal	VETTEN 7.98 g waarvan verzadigd 4.31 g	KOOLHYDRATEN 27.28 g waarvan suikers 19.47 g	EIWIT 3.94 g
ZOUT 0.27 g	Waarden op basis van 100 g · onder voorbehoud van wijzigingen in receptuur en grondstoffen.		

02 ALLERGENEN · AANWEZIG IN DIT PRODUCT

- 1 gluten
- 2 ei
- 3 pinda
- 4 soja
- 5 melk
- 6 noten
- 7 sulfiet
- 8 lupine
- 9 sesam
- 10 vis
- 11 schaaldieren
- 12 weekdieren
- 13 mosterd
- 14 selderij
- A alcohol

Bevat: gluten (1) · ei (2) · melk (5).

Gluten (1) van tarwe.

Kruiscontaminatie. Via kruiscontaminatie kunnen onze producten sporen bevatten van: gluten, eieren, pinda, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesam, sulfieten, lupine, vis & weekdieren.

03 EXTRA INFO

- ☒ Vegetarisch
JA
- ☐ Vegan
NEE
- ☒ Halal
JA
- ☐ Alcohol
NEE

04 GRONDSTOFFEN

volle MELK, Berlijnse bol natuur (TARWEBloem, water, plantaardige oliën en vetten (zonnebloem), Ei, suiker, TARWEgluten, zout, tuinbonenmeel, emulgator: E472e, E481, rijsmiddel: E500, E450, verdikkingsmiddel: E412, kleurstof: E160a, meelverbeteraar: E300), suiker, ROOM 40% (ROOM, stabilisator: E407), dextrose, magere MELKpoeder, glucose, puddingpoeder vanille (maïszetmeel, aroma, kleurstoffen: E102, E110) (1.35%), Emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren E471), verdikkingsmiddelen (johannesbroodpitmeel E410), natriumalgiinaat (E401), guargom (E412), carrageen (E407), vanilline (0.05%)

05 BEWARING

≤ -18 °C

Bewaren bij ten minste -18 °C. Ten minste houdbaar tot **productiedatum + 1 jaar**. Eenmaal ontdooid niet opnieuw invriezen.

SAMENVATTING VOEDINGSWAARDE · VOOR VERPAKKING & WEBSHOP

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g: energie 833.10 kJ / 199.14 kcal, vetten 7.98 g waarvan verzadigde vetzuren 4.31 g, koolhydraten 27.28 g waarvan suikers 19.47 g, eiwitten 3.94 g, zout 0.27 g.

Technische fiche · 2026-07-01 · onder voorbehoud van wijzigingen in receptuur, grondstoffen en drukfouten.
Waarden op basis van 100 g.

have an ice day