



have an ice day

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

TECHNISCHE FICHE

Cheesecake aardbei

IJS

01 VOEDINGSWAARDE · GEMIDDELD PER 100 G

ENERGIE 816 kJ / 195 kcal	VETTEN 8.65 g waarvan verzadigd 5.21 g	KOOLHYDRATEN 25.66 g waarvan suikers 23.50 g	EIWIT 3.41 g
ZOUT 0.10 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) · pinda (3) · soja (4) · melk (5) · noten (6).

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
NEE
- ✗ Vegan
NEE
- ✗ Halal
NEE
- ✗ Alcohol
NEE

04 GRONDSTOFFEN

volle MELK, suiker, ROOM 40% (ROOM, stabilisator: E407), Suiker, plantaardige olie (zonnebloemolie, rijstolie, saffloerolie), biscuit (tarwebloem, suiker, plantaardige olie, magere MELKpoeder, tarwezetmeel, gerstemout, bakpoeder: E503ii-E500-E450i, minerale zoute, emulgator: E322, smaakstoffen, ijzerfumeraat, vitaminen: niacine, B1, B2, B6), MELKpoeder, maltodextrine, zout, aroma's, emulgator: E322, glucose, dextrose, magere MELKpoeder, Emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren E471), verdikkingsmiddelen (johannesbroodpitmeel E410), natriumalgiinaat (E401), guargom (E412), carrageen (E407)

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 816.40 kJ / 195.20 kcal, vetten 8.65 g waarvan verzadigde vetzuren 5.21 g, koolhydraten 25.66 g waarvan suikers 23.50 g, eiwitten 3.41 g, zout 0.10 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