



have an ice day

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

TECHNISCHE FICHE

Chocolademelk met amaretto - ijs

IJS

01 VOEDINGSWAARDE · GEMIDDELD PER 100 G

ENERGIE 913 kJ / 218 kcal	VETTEN 10.46 g waarvan verzadigd 5.80 g	KOOLHYDRATEN 26.55 g waarvan suikers 24.27 g	EIWIT 4.08 g
ZOUT 0.11 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: soja (4) · melk (5).

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, suiker, ROOM 40% (ROOM, stabilisator: E407), pasta met amarettosmaak (suiker, abrikoospitten 38%, zonnebloemolie, magere cacaoboter, emulgator: E322), melkchocolade (suiker, cacaoboter, volle MELKpoeder, cacaomassa, emulgator: SOJAlecithine, natuurlijk vanille aroma), cacaopoeder (cacaopoeder, zuurteregelaar: E501i), 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), guar gom (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 913.41 kJ / 218.32 kcal, vetten 10.46 g waarvan verzadigde vetzuren 5.80 g, koolhydraten 26.55 g waarvan suikers 24.27 g, eiwitten 4.08 g, zout 0.11 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