



have an ice day

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

TECHNISCHE FICHE

Dubai Chocolate

IJS

01 VOEDINGSWAARDE · GEMIDDELD PER 100 G

ENERGIE 928 kJ / 222 kcal	VETTEN 10.24 g waarvan verzadigd 5.47 g	KOOLHYDRATEN 25.14 g waarvan suikers 22.76 g	EIWIT 3.90 g
ZOUT 0.03 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) · soja (4) · melk (5) · noten (6) · sulfiet (7).

Noten (6) van pistache.

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
JA
- ☒ Alcohol
NEE

04 GRONDSTOFFEN

volle MELK, suiker, ROOM 40% (ROOM, stabilisator: E407), cacaomassa 43%, suiker 43%, cacaoboter 13, emulgator: SOJALecithine, natuurlijke vanille aroma (4.6%), glucose, cacaopoeder (cacaopoeder, zuurteregelaar: E501i) (2.8%), dextrose, magere MELKpoeder, Emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren E471), verdikkingsmiddelen (johannesbroodpitmeel E410), natriumalgiinaat (E401), guar gom (E412), carrageen (E407), Plantaardige Oliën (zonnebloem, palm), suiker, glucosestroop, mager cacaopoeder, magere MELKpoeder, emulgator (SOJALecithine E322), aroma, TARWE (Gluten), water, salt

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 927.90 kJ / 221.56 kcal, vetten 10.24 g waarvan verzadigde vetzuren 5.47 g, koolhydraten 25.14 g waarvan suikers 22.76 g, eiwitten 3.90 g, zout 0.03 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