



have an ice day

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

TECHNISCHE FICHE

Nic-Nac ijs

IJS

01 VOEDINGSWAARDE · GEMIDDELD PER 100 G

ENERGIE 837 kJ / 200 kcal	VETTEN 7.18 g waarvan verzadigd 4.78 g	KOOLHYDRATEN 29.90 g waarvan suikers 22.96 g	EIWIT 3.65 g
ZOUT 0.23 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) · soja (4) · melk (5) · sulfiet (7).

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
NEE
- ☒ Vegan
NEE
- ☒ Halal
NEE
- ☒ Alcohol
NEE

04 GRONDSTOFFEN

volle MELK, suiker, ROOM 40% (ROOM, stabilisator: E407), nic-nac (TARWEBloem, suiker, palmolie, dextrose, volle MELKpoeder, rijksmiddelen: E500ii, E503ii, zout, meelverbeteraar: natriummetabiSULFIET, aroma) (8.7%), glucosesiroop, geconseerde MELK toegevoegd met suiker, gepasteuriseerd EIGEEL, suiker, water, aroma's, gemodificeerd zetmeel, zout, kleur (paprika extract, natuurlijke aroma's), glucose, dextrose, magere MELKpoeder, Emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren E471), verdikkingsmiddelen (johannesbroodpitmeel E410), natriumalginaat (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 836.73 kJ / 199.99 kcal, vetten 7.18 g waarvan verzadigde vetzuren 4.78 g, koolhydraten 29.90 g waarvan suikers 22.96 g, eiwitten 3.65 g, zout 0.23 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