

NIC FOODSERVICE

Briljant IJsmixpoeder 21% vet



EAN:

8710942821107

Artikelnummer:

82110

TM:

NL

Poeder voor de bereiding van softijs met 21% vet.

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Wettelijke naam: IJsmixpoeder Briljant 21% vet (12 x 1 kg)

Ingrediënten

45% suiker, 25% magere {MELK}poeder, 15% {BOTER}olie, {WEI}poeder, roompoeder {(MELK)}, maltodextrine, stabilisator E401, stabilisator E466(i), {MELK}poeder, emulgator E471, stabilisator E450(iii), aroma (room) {(MELK)}, antiklontermiddel E551, rijsmiddel E500(ii), kleurstof E160a (caroteen)

GMO vrij: Ja

Doorstraald: Nee

Allergenen

Aanwezig +	Kan bevatten ±	Zonder –	Niet opgegeven ○
glutenbevattende granen	–	pinda's	–
tarwe	–	soja	–
rogge	–	melk	+ selderij
gerst	–	noten	–
haver	–	amandelen	–
spelt	–	hazelnoten	–
khorsantarwe	–	walnoten	–
schaaldieren	–	cashewnoten	–
ei	–	pecannoten	–
vis	–	paranoten	–

Voedingswaarde

	Product		
	Per 100 g	Per portie	RI*/GDA
Energie (kJ/kcal)	2047 kJ / 488 kcal		
Vetten	215 g		
waarvan verzadigde vetzuren	146 g		
Koolhydraten	641 g		
waarvan suikers	62 g		
Eiwitten	92 g		
Zout	1 g		

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk	Is van toepassing	Claim op etiket
Bevat lactose	Ja	N.v.t.
Vegetarisch	Ja	N.v.t.
Halal	Nee	N.v.t.
Kosher	Nee	N.v.t.
Veganistisch	Nee	N.v.t.

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk	Is van toepassing	Claim op etiket
Bevat lactose	Ja	N.v.t.
Halal	Nee	N.v.t.
Kosher	Nee	N.v.t.
Veganistisch	Nee	N.v.t.
Vegetarisch	Ja	N.v.t.

Bewaarcondities

Bewaarconditie stadium	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	koel / donker	0 / 20°C	104 weken
<i>Opmerking: Optimaal 15°C</i>			
ontvangst grossier	koel / donker	0 / 20°C	60 dag(en)
<i>Opmerking: Optimaal 15°C</i>			
na opening	koel / donker	0 / 20°C	7 dag(en)

Algemene opmerking bij alle bewaarcondities

Optimaal is: 15°C +/- 1°C (maximaal echter is: 20°C +/- 1°C). Voorkom wisselende temperaturen.

Conserveringsmethode

Verpakt onder beschermende atmosfeer

Microbiologische sets

gemiddeld af productie

Micro-organisme	Grenswaarde	Eenheid
Totaal kiemgetal	< 100000	kve/g
Bacillus cereus	< 500	kve/g
Enterobacteriaceae	< 500	kve/g
Gisten	< 1000	kve/g
Salmonella	afwezig in 25	g
Schimmels	< 1000	kve/g
Staphylococcus aureus	< 100	kve/g

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Handelseenheid – 8710942821107 – Briljant IJsmixpoeder 21% vet

Logistieke details

Handelseenheid	
Artikelnaam	Briljant IJsmixpoeder 21% vet
GTIN/EAN	8710942821107
Artikelnummer	82110
Intrastat code	21050099
EG nummer	NL Z0853 EG
Verpakking (LxBxH)	doos (393mm x 293mm x 251mm)
E-teken	Ja
Netto inhoud	12 kg
Netto gewicht	12 kg
Bruto gewicht	124 kg
Aantal stuks x gewicht per stuk	12 x 1 kg
Pallet	
Pallet (Pallet + belading)	blok pallet (1200mm x 1000mm x 1550mm)
Netto gewicht	840 kg
Bruto gewicht	868 kg
Aantal om dozen op deze pallet	70
Dozen per laag	10
Aantal lagen op pallet	7

Verpakkingsmateriaal

doos (393mm x 293mm x 251mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Karton, hard	465 g	0,68%	Recyclebaar	
Plastic	126 g		Niet recyclebaar	

blok pallet (1200mm x 1000mm x 1550mm)

Verpakkingsmateriaal	Waarde	% gerecycled materiaal	Is recyclebaar	Opmerking
Plastic	0,053 kg		Niet recyclebaar	Folie
Karton, hard	0,129 kg		Niet recyclebaar	

Contactgegevens

NIC Foodservice B.V.

Coenecoop 27, 2741 PG Waddinxveen, Nederland

Consumenten service:

Website: www.nicfoodservice.nl

E-mail: info@nicfoodservice.nl

Telefoon: [0031 182 637 416](tel:0031182637416)

Laatst bijgewerkt op 14 april 2026

Deze specificatie komt uit de database van PS in foodservice.

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

© 2026 PS in foodservice. Alle rechten voorbehouden.