



Diplom-is Sitron 5l

5.0 LTR

Fløteiskrem med sitronsmak og sitronsau

Varenummer: 02095 | EPD-nummer: 2235133 | GTIN: 07037210020958



PRODUSENT:
Diplom-Is AS

VAREMERKE:
DIPLOM-IS

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

02001
firmapost@diplom-is.no
www.diplom-is.no

148 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra DIPLOM-IS

Ingredienser

Skummetmelk, kremfløte (24 %), sukker, invertsukker, vann, **skummetmelkpulver**, druesukker, sitronjuice* (2,1 %), **mysepulver (melk)**, glukosesirup, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer), modifisert stivelse (mais), naturlige aromaer, stabilisator (guarkjerner, natriumalginat, pektiner, xantangummi), surhetsregulerende middel (sitronsyre, natriumsitrater), fargestoff (karotener, kurkumin), fargetistel*. *fra konsentrat.

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk	●	
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

Produktet kan inneholde spor av: **Nøtter (Cashewnøtter, Hasselnøtter, Makadamianøtter, Mandel, Paranøtter, Pekannøtter, Pistasjønøtter, Valnøtter)**

- Ja = ingrediensen inngår i oppskriften
- Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	812 kJ/ 194 kcal
Fett	9,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,20 g
Karbohydrat	24,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	23,00 g
Protein	3,30 g
Salt	0,14 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Smakstilsatte iser, iskrem eller iskremdesserter
Varenummer	02095
EPD-nummer	2235133
GTIN	07037210020958
GTIN2	
GTIN3	7037210209513
Opprettet dato	27.03.2025
Oppdatert dato	27.03.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-50 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	730 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>