



## Diplom-is Salt Lakris 5l

5 LTR

Fløteiskrem med smak av vanilje, tilsatt salte lakrisperler og lakrissaus.

Varenummer: 12052 | EPD-nummer: 5935515 | GTIN: 07037210120528



**PRODUSENT:**

Diplom-Is AS

**VAREMERKE:**

DIPLOM-IS

**Vil du vite mer om produktet?**

**Ta kontakt på:**

02001

[firmapost@diplom-is.no](mailto:firmapost@diplom-is.no)

[www.diplom-is.no](http://www.diplom-is.no)

**151 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra DIPLOM-IS**

## Ingredienser

**Skummetmelk, kremfløte** (23 %), sukker, glukosesirup, druesukker, **skummetmelkpulver**, vegetabilsk olje (raps, shea, solsikke), vann, **mysepulver (melk)**, emulgator (mono- og diglyserider av fettsyrer), ammoniumklorid, stabilisator (karragenan, guarkjernemel, cellulosegummi), fargestoff (vegetabilsk karbon), aroma, lakrispulver, salt, overflatebehandlingsmiddel (bivoks).

## 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	924 kJ/ 221 kcal
Fett	11,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	6,80 g
Karbohydrat	26,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	25,00 g
Protein	3,20 g
Salt	0,19 g
* av daglig referanse inntak	

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	12052
EPD-nummer	5935515
GTIN	07037210120528
GTIN2	
GTIN3	7037212120526
Opprettet dato	25.05.2022
Oppdatert dato	21.06.2023

## Oppbevaring

Temperatur, min	-50 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	730 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	65 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>