

PRODUCTSPECIFICATIE**1. ALGEMENE GEGEVENS**

Artikel: Topping Aardbeien
Art.nr. Dawn Foods: 803211
Omschrijving: Gebruiksklare aardbeiensaus, vervaardigd met diepgevroren aardbeien, voor het garneren van gebak, ijs en desserts.

EAN code artikel: 4012447032281
Verpakking: 8.03211.311; fles 1kg

2. INGREDIENTENDECLARATIE (WEL)

| | | |
|----|--|-------|
| 1. | glucosestroop (maïs, tarwe) EU | 35,0% |
| 2. | suiker (biet, riet) Verenigd Koninkrijk, Zambia | 30,0% |
| 3. | aardbeien EU, Marokko | 20,0% |
| 4. | glucose- fructosestroop (maïs, tarwe) EU | 10,0% |
| 5. | water EU | 1,0% |
| 6. | gemodificeerd zetmeel: geacetyleerd dizetmeeladipaat (E1422) EU | 1,0% |
| 7. | voedingszuur: citroenzuur (E330) EU | 1,0% |
| 8. | kleurstof: plantenextract (fruitconcentraat) EU | 1,0% |
| 9. | aroma EU | 1,0% |

Indien niet bekend: -

3. ORGANOLEPTISCHE EISEN:

Consistentie: visceus
Kleur: rood
Smaak: aardbei
Reuk: aardbei

4. GMO INFORMATIE

Dit product is vrij van GMO's of ingrediënten geproduceerd met behulp van GMO's.
Hierdoor vallen levensmiddelen, geproduceerd met onze producten, niet onder de etikettering als bedoeld in de EG regelingen: 1139/98; 258/97; 49/2000 en 50/2000, gewijzigd door: 1829/2003 en 1830/2003.
Deze verklaring is gebaseerd op de leveranciersverklaringen van de betreffende ingrediënten, geïmplementeerd met aanvullende gegevens, waar nodig.

5. CHEMISCHE / FYSISCHE EIGENSCHAPPEN

| | Doel | Marge | Methode |
|---------------------------|------|-------|---------|
| Vochtgehalte: | - | - | |
| Brixgehalte: | 70 | 3 | |
| pH-waarde: | 3,1 | 0,6 | |
| Soortelijk gewicht (g/l): | - | - | |

Indien niet bekend: -

6. VOEDINGSWAARDEGEGEVENS

| Analysegegevens per: 100 gram (gemiddelde waarden) | |
|---|--------------|
| energie | 1148 kJ |
| energie | 270 kCal |
| Eiwitten | 0,2 g |
| plantaardig eiwit | - g |
| dierlijk eiwit | - g |
| Koolhydraten | 67 g |
| mono- en disacchariden | 49,1 g |
| polysacch.(verteerbaar) | - g |
| polyolen | - g |
| voedingsvezel | 0,4 g |
| Vetten | 0,1 g |
| verzadigd vet | 0,1 g |
| enkelvoudig onverz. vet | - g |
| meervoudig onverz. vet | - g |
| cholesterol | - g |
| plantaardig vet | - g |
| dierlijk vet | - g |
| Water | 0 g |
| Natrium | 0,4 mg |

Indien niet bekend: -

7. BEWAARCONDITIES

| | |
|---------------------|--------------------------|
| Temperatuur: | 18-24 °C |
| Houdbaarheidsduur: | 24 maanden (na prod.) |
| Houdbaarheid open: | bepikt |
| Transportcondities: | droog |

4a. AANVULLENDE INFORMATIE:

Verordening (EG) 1333/2008 (levensmiddelenadditieven)
Verordening (EU) 231/2012 (specificaties voor levensmiddelenadditieven)
Richtlijn 2000/13/EG (richtlijn etikettering)
Verordening (EG) 1334/2008 (aroma's)
Certificering: ISO
Pesticiden: Dit product voldoet aan de Verordeningen (EG) 396/2005, 178/2006, 149/2008 en 206/2008 (maximale gehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen).
Verpakkingsmaterialen: De verpakkingsmaterialen voldoen aan Verordening (EG) 1935/2004, 2023/2006 en Verordening (EU) 10/2011 (kunststoffen).

8. VERPAKKING

Verpakkingseenheid:

Artikelinhoud: 1 kg
Besteleenheid: 6 stuks

| Verpakk. materiaal | per verp. eenheid | transp. verpak. |
|-----------------------|-------------------|-----------------|
| Papier | x | |
| Karton | | x |
| Polypropyleen | | |
| Polyetheen | x | |
| Polystyreen | | |
| Hout | | |
| IJzer | | |
| Anders, nl.: Folie | x | |

9. GEBRUIK / DOSERING

Advies:

-

10. VERONTREINIGINGEN

| | (m) | | |
|----------------------|---------|---------|--------------------------|
| Totaal kiemgetal: | 1000 | in 1 g | AFNOR V08-051 02/1999 |
| Gisten: | 100 | in 1 g | ISO 7954 01/1987 |
| Schimmels: | 100 | in 1 g | ISO 7954 01/1987 |
| Coliformen: | 10 | in 1 g | AFNOR V08-050 02/1999 |
| Salmonellen: | afwezig | in 25 g | AFNOR V08-052 05/1997 |
| Enterobacteriaceae: | 10 | in 1 g | ISO 21528 part 2 08/2004 |
| Listeria monocytog.: | afwezig | in 25 g | ISO 10560 |
| E- Coli: | afwezig | in 1 g | AFNOR V08-017 06/1980 |

x<m = good quality
Indien niet bekend: -

11. OPMERKINGEN

Geschikt voor Vegetariërs: ja
Geschikt voor Veganisten: ja

NAAM EN FUNCTIE

Naam: Rob van der Maas
Functie: Technisch Product manager

12. AANWEZIGHEID I.V.M. DIEET/ALLERGIE (ALBA)

| | | Z | M | K | O |
|------|----------------------------|---|---|---|---|
| 1,1 | Tarwe (**) | x | | | |
| 1,2 | Rogge | x | | | |
| 1,3 | Gerst | x | | | |
| 1,4 | Haver | x | | | |
| 1,5 | Spelt | x | | | |
| 1,6 | Kamut | x | | | |
| 1 | Gluten (*) | x | | | |
| 2,0 | Schaaldieren | x | | | |
| 3,0 | Ei | | | x | |
| 4,0 | Vis | x | | | |
| 5,0 | Pinda | x | | | |
| 6,0 | Soja | | | x | |
| 7,0 | Koemelk | | | x | |
| 8,1 | Amandelen | x | | | |
| 8,2 | Hazelnoten | x | | | |
| 8,3 | Walnoten | x | | | |
| 8,4 | Cashewnoten | x | | | |
| 8,5 | Pecannoten | x | | | |
| 8,6 | Paranoten | x | | | |
| 8,7 | Pistachenoten | x | | | |
| 8,8 | Macademianoten | x | | | |
| 8 | Noten * | x | | | |
| 9,0 | Selderij | x | | | |
| 10,0 | Mosterd | x | | | |
| 11,0 | Sesam | x | | | |
| 12,0 | SO2 en sulfiet (E220-E228) | x | | | |
| 13 | Lupine | x | | | |
| 14 | Weekdieren | x | | | |

Z = zonder; M = met; K = kan; O = onbekend

* Alleen indien er sprake van kruisbesmetting kan zijn.
(*) Conform de verordening 41/2009/EU. Vrij van gluten indien gehalte aan gluten < 20 mg/kg is.
(**) Glucosestroop van Tarwe hoeft niet te worden gedeclareerd conform Richtlijn 2007/68/EC

13. OVERZICHT AAN-/AFWEZIGHEID INGREDIENTEN

| | Z | M | K | O |
|-----------------------|---|---|---|---|
| Lactose | | | x | |
| Cacao | | | x | |
| Glutamaat (E620-E625) | x | | | |
| Kippenvlees | x | | | |
| Koriander | x | | | |
| Mais | | x | | |
| Peulvruchten | x | | | |
| Rundvlees | x | | | |
| Varkensvlees | x | | | |
| Wortel | | x | | |

DATUM ONDERTEKENING, HANDTEKENING

Geldig vanaf: 23-9-2014
Versie: 6
Handtekening:

Bij elektronische verzending is deze specificatie niet getekend.