

GROENE ONTPITTE OLIJVEN 30/33

EAN 54 200532 0013 7

TECHNISCHE FICHE – 02.02.2017

Ingrediënten: groene olijven 62%, water, zout, kleurstof: ijzergluconaat.

Samenstelling:

	Samenstelling Ingrediënten	Recept Percent	Eindprod Percent	Herkomst	Opmerkingen
Olive		62,00		Marokko	
Water		32,50		Marokko	
Salt		4,00		Marokko	
Ferrous gluconate		1,50		China	

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	596 kJ 142 kcal
Koolhydraten	<0,5 g
- Waarvan suikers	<0,5 g
Vetten	14,2 g
- Waarvan verzadigd	0,5 g
Proteïnen	1,1 g
Zout	2,5 g
Vezels	4,8 g

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	
Schaaldieren	
Ei	
Vis	
Aardnoten (pinda's)	
Soja	
Melk (inclusief lactose)	
Noten (schaalvruchten)	

GROENE ONTPITTE OLIJVEN 30/33

EAN 54 200532 0013 7

TECHNISCHE FICHE – 02.02.2017

Selderij	
Mosterd	
Sesam	
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	
Lupine	
Weekdieren	

Productidentificatie

Label etiket	Groene ontpitte olijven
Wettelijke omschrijving	Groene ontpitte olijven
Met "e"	<input checked="" type="checkbox"/>
Netto gewicht	4200 g
Uitgelekt gewicht	2000 g
Netto Inhoud	
Oorsprong	Marokko
Doelmarkt	België

Bewaarcondities

Houdbaarheid

Na productie	max. 1460 dagen
Na levering	
Na opening	1 dag (max. 3 dagen)

Bewaring

Bewaartemperatuur	ambient
Temperatuur transport	ambient
Vochtigheidsgraad (%RH)	n/a

Extra info

Omschrijving

GROENE ONTPITTE OLIJVEN 30/33

EAN 54 200532 0013 7

TECHNISCHE FICHE – 02.02.2017

Vervaldatum/stalen

Aanduiding	Ten minste houdbaar tot
Omschrijving	Example: 25/08/2017 Explanation: DD/MM/YYYY Indication on: sales unit with inkjet
Stalen	No

Productienummer

Example:	SY32L22/25
Explanation:	SY: code société 32 : productiedag L : code van productiejaar 22/25 : kaliber van de olijven

Indication on : sales unit with inkjet

Bewaring/bereiding en gebruik

Bewaarcondities	na opening, max 3 dagen in koelkast te bewaren
Bereiding en gebruik	

Kenmerken product

Organoleptische kenmerken

Kenmerk	Beschrijving
Uiterlijk	Unité d'olive ovale
Smaak	Olive neutre peu salé
Geur	Neutre
Textuur	Ferme
Kleur	Verte

GROENE ONTPITTE OLIJVEN 30/33

EAN 54 200532 0013 7

TECHNISCHE FICHE – 02.02.2017

Physico-chemical kenmerken

Kenmerk	Minimum	Waarde	Maximum	Methode
PH	3,6	4	4,3	
Salinité	2°be	2,5°be	4,5°be	Aéromètre

Micro-biologische kenmerken

Andere Kenmerk	Ex Factory		Einde Houdbaarheidsperiode		Methode
	Waarde	Grenswaarde	Waarde	Grenswaarde	
Coliforms	<10ufc / g				ISO 4832
Salmonellae spp.	0ufc / 25g				ISO 6579
Sulphite-reducing anârobes	<10ufc / g				ISO 15213
Mould	<100ufc / g				ISO 7954