

CULINAIRE ROOM 20%

EAN 54 200532 0092 2

TECHNISCHE FICHE – 23.04.2019

Ingrediënten: room 20% V.G., gemodificeerd zetmeel (E1442), stabilisatoren (E460, E466, E407).

Voedingswaarden per 100 ml

Voedingswaarde	894 kJ 214 kcal
Koolhydraten	4,8 g
- Waarvan suikers	3,7 g
Vetten	20 g
- Waarvan verzadigd	14 g
Proteïnen	2,6 g
Zout	0,1 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)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-
Lactose	+
Cacao	-
Glutamaat (E620-E625)	-

CULINAIRE ROOM 20%

EAN 54 200532 0092 2

TECHNISCHE FICHE – 23.04.2019

Vlees van gevogelte	-
Koriander	-
Maïs	-
Peulvruchten	-
Rundvlees	-
Varkensvlees	-
Wortelen	-

Productomschrijving

Kookroom 20% V.G. UHT behandeld

Individuele verpakking

Inhoud	1 L
Netto gewicht	1,018 kg
Bruto gewicht	1,050 kg
Primaire verpakking	Brik verpakking, type Edge
Verkoopseenheid	12x1 L
Aantal omverpakkingen per pallet	78

Instructies voor bewaring en gebruik

Bewaartemperatuur: koel bewaren (max 7°C). Eens geopend, koel bewaren (max 7°C) en te gebruiken binnen enkele dagen. Schudden voor gebruik.

Houdbaarheid: 6 maanden na productiedatum.

Culinaire room voor soepen en sausen.

Organoleptische eigenschappen

Smaak, geur, kleur: typisch voor UHT room

Textuur: vloeibaar, licht visceus

Chemische karakteristieken

pH	Min. 6,5
Vet	Min. 20%

CULINAIRE ROOM 20%

EAN 54 200532 0092 2

TECHNISCHE FICHE – 23.04.2019

Microbiologische karakteristieken

Microbiologisch stabiel (1662/2006/EC)	
Listeria monocytogenes (eind productieproces)	Afwezig per 25 g (2073/2005/EC)
Salmonella spp	Afwezig per 25 g

GMO declaratie

Dit product bevat geen GMO ingrediënten (2001/18/EC, 1829/2003/EC, 1830/2003/EC en 1946/2003).

Irradiatie declaratie

Dit product werd niet bestraald en bevat geen bestraalde ingrediënten (1999/2/EC).

Contaminanten en residuen declaratie

Dit product is conform met de huidig geldende Europese wetgeving inzake residuen en contaminanten:

- Zware metalen (richtlijn 1881/2006/EC)
- Radioactieve contaminatie (richtlijn 2016/52/EC)
- Pesticiden en biociden (396/2005/EC, 2009/128/EC, 1107/2009, 528/2012)
- Diergeneesmiddelen en groeipromotoren (470/2009/EC, 96/23/EC, 1831/2003/EC, 37/2010, 2001/82)

Dit product bevat geen aflatoxin M1 in een concentratie hoger dan 0,02 µg/kg (MONIMILK) (1881/2006/EC).

Dit product bevat geen dioxines en PCBs (dioxin like) in een concentratie hoger dan 5,5 WHO-TEQ pg/g (som – MONIMILK) (1881/2006/EC).

Dit product is of bevat geen nano-materiaal (volgens aanbeveling 2011/696/EG, verordening 1169/2011/EG en verordening 2015/2283/EG).

Declaratie voedingsgeschiktheid verpakkingsmaterialen

De gebruikte primaire verpakkingsmaterialen zijn conform aan de Europese Verordeningen 1935/2004, 2023/2006 en 10/2011.