

TIJM GERITST

EAN 54 200532 0484 5

TECHNISCHE FICHE – 10/12/2019

Ingrediënten: Tijm

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1153,7 kJ 276 kcal
Koolhydraten	26,9 g
- Waarvan suikers	1,7 g
Vetten	7,4 g
- Waarvan verzadigd	2,7 g
Proteïnen	9,1 g
Zout	0,2 g

Allergeneninformatie + = aanwezig
 - = afwezig volgens recept
 ? = onbekend

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

TIJM GERITST
EAN 54 200532 0484 5
TECHNISCHE FICHE – 10/12/2019

Productidentificatie

Oorsprong van het product (MOGELIJK)	Polen, Spanje, Marokko
Botanische naam	Thymus vulgaris L
Algemene beschrijving	Blaadjes van tijm van de Thymus vulgaris linnaeus
Voorwaarden voor opslag	Voor en na opening beschermen tegen licht en vochtigheid
Ten minste houdbaar tot (THT)	4 jaren na de productie
Voorwaarden vervoer	Ambient temperatuur

GGO's en ingrediënten afkomstig van GGO's [VOLGENS DE NORMEN (EG) N° 1829/2003 en 1830/2003]

De producent garandeert dat het product GEEN ENKEL ingrediënt bevat die onderworpen is aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003

Ja

Indien « NEE », GMO ingrediënten

Ingrediënten onderworpen aan bestraling

De producent garandeert dat het product geen ingrediënt(en) bevat dat (die) onderworpen werd(en) aan bestraling

Ja

Indien "NEE", de bestraalde betrokken ingrediënten

TIJM GERITST

EAN 54 200532 0484 5

TECHNISCHE FICHE – 10/12/2019

Metaaldetectie	Ja
Indien ja, de detectielimieten van FE	≤3,2 mm
Indien ja, de detectielimieten van non-FE	≤4,8 mm
Indien ja, de detectielimieten van roestvrij staal	≤4,5 mm

Afgewerkt product

Fysico-chemische kenmerken

Parameters	Eenheid	Standaard waarde	Tolerantie	Methode
Vochtigheid (Max in %)	%	12		HG-53 halogen moisture analyser
Aflatoxin B1 (Max, ppb) :	ppb	NA		HPLC
Aflatoxin B1+B2+G1+G2 (Max, ppb)	ppb	NA		HPLC
Ochratoxin A (Max, ppb) :	ppb	NA		HPLC
Korrelgrootte :		3-6 mm		
Andere :				

TIJM GERITST

EAN 54 200532 0484 5

TECHNISCHE FICHE – 10/12/2019

Microbiologische kenmerken

Micro-organismen	Eenheid	standaard waarde	Max.	methode
Salmonella/25 g	Aanwezigheid /afwezigheid	0	0	AFNOR BRD 07/11-12/05
Totaal kiemgetal (UFC/g)	CFU	1 000 000	10 000 000	ISO 4833
Gisten & schimmels (UFC/g)	CFU	10 000	100 000	ISO 21527-1 ISO 21527-2

Organoleptische kenmerken

Parameters	Beschrijving
Uiterlijk	Groen
Smaak	Aromatisch, typisch van tijm
Geur	Aromatisch, typisch van tijm
Consistentie, Textuur	Gedroogde bladeren
Evolutie tijdens de houdbaarheidsperiode	Verliest smaak, kleur en aroma

Etikettering

Aanduiding van de houdbaarheid				
Houdbaarheidsaanduiding	Dag/maand/jaar	Voorbeeld	03/2018	
Wijze van indicatie	Inkjet	label	laser	ander
Stalen	Ja / nee	Frequentie		

TIJM GERITST
EAN 54 200532 0484 5
TECHNISCHE FICHE – 10/12/2019

Aanduiding van de partij (lot)

Lotaanduiding	DDM			
	ander		voorbeeld	P002564
Wijze van indicatie	inkjet	label	laser	other - ander

Bereidingswijze

Volgens smaak