

KERRIEPOEDER MADRAS

EAN 54 200532 0304 6

TECHNISCHE FICHE – 10.02.2017

Ingrediënten: Koriander, Kurkuma, MOSTERD, kikkerwten, Komijn, Zwarte Peper, Pili-Pili, Look, Fenegriek, Venkel, Kruidnagel, Kardemom, Zout.

Voedingswaarden per 100 g

| | |
|---------------------|--------------------------|
| Voedingswaarde | 1 415,9 kJ 341,1 kcal |
| Koolhydraten | 24,95 g |
| - Waarvan suikers | 2,76 g |
| Vetten | 13,81 g |
| - Waarvan verzadigd | 2,24 g |
| Proteïnen | 12,66 g |
| Zout | 12,50 g |

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, aanwezig op productiesite ...

| | |
|--|---|
| 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 | - |

KERRIEPOEDER MADRAS

EAN 54 200532 0304 6

TECHNISCHE FICHE – 10.02.2017

Productidentificatie

| | |
|--------------------------------------|--|
| Oorsprong van het product (MOGELIJK) | India |
| Botanische naam | |
| Algemene beschrijving | Kruidenmengeling voor het kruiden van Indiase gerechten, sauzen, ... |
| 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 | Oui- 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 | Oui - Ja |
| Indien "NEE", de bestraalde betrokken ingrediënten | |

KERRIEPOEDER MADRAS

EAN 54 200532 0304 6

TECHNISCHE FICHE – 10.02.2017

| | |
|--|---------|
| 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 %) | % | <15 | | HG-53 halogen moisture analyser |
| Aflatoxin B1 (Max, ppb) : | ppb | 5 | | HPLC |
| Aflatoxin B1+B2+G1+G2 (Max, ppb) | ppb | 10 | | HPLC |
| Ochratoxin A (Max, ppb) : | ppb | 20 | | HPLC |
| Korrelgrootte : | | <0,5 mm (90%) | | |
| Andere : | | | | |

KERRIEPOEDER MADRAS

EAN 54 200532 0304 6

TECHNISCHE FICHE – 10.02.2017

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 | Geel-bruin |
| Smaak | Gekruid en pikant |
| Geur | Gekruid en pikant |
| Consistentie, Textuur | Poeder |
| 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 | | |

KERRIEPOEDER MADRAS
EAN 54 200532 0304 6
TECHNISCHE FICHE – 10.02.2017

Aanduiding van de partij (lot)

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

Bereidingswijze

Volgens smaak