

KURKUMA GEMALEN

EAN 54 200532 0334 3

TECHNISCHE FICHE – 19.05.2015

Ingrediënten: Kurkuma.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1479,72 kJ 354 kcal
Koolhydraten	43,83 g
- Waarvan suikers	3,21 g
Vetten	9,88 g
- Waarvan verzadigd	3,21 g
Proteïnen	7,83 g
Zout	0,10 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	?
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	?
Lupine	-
Weekdieren	-

KURKUMA GEMALEN

EAN 54 200532 0334 3

TECHNISCHE FICHE – 19.05.2015

Productidentificatie

Oorsprong van het product (MOGELIJK)	India, Indonesia
Botanische naam	Curcuma longa linnaeus
Algemene beschrijving	Gemalen wortel van de curcuma longa 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	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	
--	--

KURKUMA GEMALEN

EAN 54 200532 0334 3

TECHNISCHE FICHE – 19.05.2015

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 %)	%	10		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	15		
Korrelgrootte :		poeder		
Andere :				

KURKUMA GEMALEN

EAN 54 200532 0334 3

TECHNISCHE FICHE – 19.05.2015

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
Smaak	Typisch van kurkuma
Geur	Typisch van kurkuma
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	

KURKUMA GEMALEN
EAN 54 200532 0334 3
TECHNISCHE FICHE – 19.05.2015

Aanduiding van de partij (lot)

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

Bereidingswijze

Volgens smaak