

OREGANO GERITST

EAN 54 200532 0388 6

TECHNISCHE FICHE – 19.07.2017

Ingrediënten: Geritste oregano

Voedingswaarden per 100 g

| | |
|---------------------|---------------------------|
| Voedingswaarde | 1107,70 kJ 265,00 kcal |
| Koolhydraten | 26,42 g |
| - Waarvan suikers | 4,09 g |
| Vetten | 4,28 g |
| - Waarvan verzadigd | 1,55 g |
| Proteïnen | 9,00 g |
| Zout | 0,07 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 | - |

OREGANO GERITST

EAN 54 200532 0388 6

TECHNISCHE FICHE – 19.07.2017

Productidentificatie

| | |
|--------------------------------------|--|
| Oorsprong van het product (MOGELIJK) | Turkije |
| Botanische naam | Origanum vulgare L |
| Algemene beschrijving | Gedroogde bladeren van de Origanum vulgare 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

OREGANO GERITST

EAN 54 200532 0388 6

TECHNISCHE FICHE – 19.07.2017

| | |
|--|---------|
| 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 %) | % | 12 | | HG-53 halogen moisture analyser |
| Aflatoxin B1 (Max, ppb) : | ppb | N/A | | HPLC |
| Aflatoxin B1+B2+G1+G2 (Max, ppb) | ppb | N/A | | HPLC |
| Ochratoxin A (Max, ppb) : | ppb | N/A | | HPLC |
| Korrelgrootte : | | 0,5 - 4 mm | | |
| Andere : | | | | |

OREGANO GERITST

EAN 54 200532 0388 6

TECHNISCHE FICHE – 19.07.2017

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 | Groen |
| Smaak | Aromatisch, typisch van oregano |
| Geur | Aromatisch, typisch van oregano |
| 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 | |

OREGANO GERITST
EAN 54 200532 0388 6
TECHNISCHE FICHE – 19.07.2017

Aanduiding van de partij (lot)

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

Bereidingswijze

Volgens smaak