

BELGIAN PICKLES

EAN 54 200532 0697 9

TECHNISCHE FICHE – 26/06/2019

Ingrediënten: Groenten 39% (bloemkool, augurken, uien), water, suiker, azijn, mosterd (water, mosterdzaadjes, azijn, zout, suiker, specerijen), gemodificeerd zetmeel, dragonazijn, zout, specerijen, natuurlijk aroma, zuurteregelaar: natriumacetaat, kleurstoffen: luteïne en beta-caroteen.

Voedingswaarden per 100 g

| | |
|---------------------|-------------------|
| Voedingswaarde | 206 kJ 49 kcal |
| Koolhydraten | 9,9 g |
| - Waarvan suikers | 6,4 g |
| Vetten | <0,5 g |
| - Waarvan verzadigd | <0,1 g |
| Proteïnen | 0,8 g |
| Zout | 3,44 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 | - |

BELGIAN PICKLES

EAN 54 200532 0697 9

TECHNISCHE FICHE – 26/06/2019

Gewicht, Volume en Presentatie

Netto volume: 2,3 kg

Presentatie: karton van 3 doorzichtige plastic potten

Product karakteristieken

Karakteristieken van de grondstoffen:

| Grondstoffen | % | n° E | Oorsprong | Opmerkingen |
|-----------------------|---|-------|---------------------------|-------------|
| Water | | * | Belgium | |
| Bloemkool | | * | The Netherlands | |
| Augurken | | * | The Netherlands | |
| Uien | | * | The Netherlands, France | |
| Suiker | | * | Belgium | |
| Azijn | | * | Belgium | |
| Mosterd | | * | Belgium | |
| Gemodificeerd zetmeel | | * | France | |
| Dragonazijn | | * | Germany | |
| Zout | | * | Germany | |
| Specerijen | | * | India, Indonesia, Vietnam | |
| Natuurlijk aroma | | * | Belgium | |
| Natriumacetaat | | E262 | Belgium | |
| Luteïne | | E161b | Denmark | |
| Beta-caroteen | | E160a | Germany | |

BELGIAN PICKLES

EAN 54 200532 0697 9

TECHNISCHE FICHE – 26/06/2019

Aanwezigheid van geïoniseerde ingrediënten: neen

Aanwezigheid van ingrediënten afkomstig van genetische gemodificeerde organismen: neen. Toevoeging van micronutriënten: neen

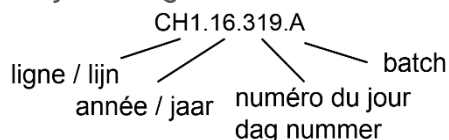
Bewaaradvies en houdbaarheid

THT = productiedatum + 12 maanden

Uitgedrukt in: dag/maand/jaar

THT gegarandeerd bij levering = 6 maanden

Batchnummer:



THT en batchnummer worden op elke individuele verpakking afgedrukt

Temperatuur bij levering: kamertemperatuur

Opslagtemperatuur: kamertemperatuur

Opslagvoorwaarden bij de leverancier: kamertemperatuur

Opslagvoorwaarden bij de consument: kamertemperatuur

Na openen, koel bewaren.

Bereidingswijze

Klaar voor gebruik

Microbiologische karakteristieken (THT)

| Parameters | Standaard | Frequentie |
|------------------------|---------------------|------------|
| Totale flora | Telling (geen norm) | 1x / jaar |
| Lactische flora | 10 000 000/g | 1x / jaar |
| E. coli | 100/g | 1x / jaar |
| Schimmels | 1000/g | 1x / jaar |
| Gisten | 100 000/g | 1x / jaar |
| Staphylococcus aureus | 500/g | 1x / jaar |
| Salmonella spp | Afw. in 25 g | 1x / jaar |
| Listeria monocytogenes | < 100/g | 1x / jaar |

BELGIAN PICKLES
EAN 54 200532 0697 9
TECHNISCHE FICHE – 26/06/2019

Physico-chemische compositie

| Parameters | Standaard | Frequentie | Controle methode |
|------------|-----------|-------------|------------------|
| pH | < 3,5 | 1 x / batch | pH-metre |

Autocontrole

Self-checking system validated by the FASFC once a year

IFS certification (higher level), ORGANIC (if applicable)

Controls carried out: among others,

On raw materials: CCP reception, temperature, integrity of the packaging, storage (FIFO, ...)

During production: respect of the recipe, pH, temperature, organoleptic, (...)

On finished product: for each production, weight & organoleptic and following analysis schedule

Microbiological analysis