

PROVENÇAALSE KRUIDEN

EAN 54 200532 0439 5

TECHNISCHE FICHE – 05.10.2017

Ingrediënten: Rozemarijn, basilicum, oregano en tijm.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1183,6 kJ 283,2 kcal
Koolhydraten	23,4 g
- Waarvan suikers	1,8 g
Vetten	8,1 g
- Waarvan verzadigd	3,2 g
Proteïnen	9,2 g
Zout	0,1 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	-

PROVENÇAALSE KRUIDEN

EAN 54 200532 0439 5

TECHNISCHE FICHE – 05.10.2017

Productidentificatie

Oorsprong van het product (MOGELIJK)	België
Botanische naam	N.A
Algemene beschrijving	Mengeling van aromaten voor barbecue
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	

PROVENÇAALSE KRUIDEN

EAN 54 200532 0439 5

TECHNISCHE FICHE – 05.10.2017

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			HPLC
Aflatoxin B1+B2+G1+G2 (Max, ppb)	ppb			HPLC
Ochratoxin A (Max, ppb) :	ppb			HPLC
Korrelgrootte :		1-3 mm		
Andere :				

PROVENÇAALSE KRUIDEN

EAN 54 200532 0439 5

TECHNISCHE FICHE – 05.10.2017

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
Geur	Aromatisch
Consistentie, Textuur	/
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	

PROVENÇAALSE KRUIDEN
EAN 54 200532 0439 5
TECHNISCHE FICHE – 05.10.2017

Aanduiding van de partij (lot)

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

Bereidingswijze

Volgens smaak