

## SPECERIJEN VOOR BROCHETTEN - BARBECUE

EAN 54 200532 0241 4

TECHNISCHE FICHE – 10.02.2017

### Ingrediënten:

Zout, specerijen (paprika, kerrie (koriander, Kurkuma, mosterdzaad meel, kikkererwten, komijn, zwarte peper, pili-pili, look, fenegriek, venkel, kruidnagel, kardemom, zout), peper, venkel, pili-pili), dextrose, smaakversterker:E621, lactose (bevat melk), ui, aroma.

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	585,86 kJ 140,16 kcal
Koolhydraten	18,10 g
- Waarvan suikers	11,70 g
Vetten	3,57 g
- Waarvan verzadigd	0,55 g
Proteïnen	4,97 g
Zout	55,62 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 <sub>2</sub>	?
Lupine	-
Weekdieren	-

## SPECERIJEN VOOR BROCHETTEN - BARBECUE

**EAN 54 200532 0241 4**

**TECHNISCHE FICHE – 10.02.2017**

### Productidentificatie

Oorsprong van het product (MOGELIJK)	België
Botanische naam	
Algemene beschrijving	Specerijenmengeling voor het kruiden van grillades en brochetten
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

## SPECERIJEN VOOR BROCHETTEN - BARBECUE

EAN 54 200532 0241 4

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			HPLC
Aflatoxin B1+B2+G1+G2 (Max, ppb)	ppb			HPLC
Ochratoxin A (Max, ppb) :	ppb			HPLC
Korrelgrootte :		poeder		
Andere :				

## SPECERIJEN VOOR BROCHETTEN - BARBECUE

**EAN 54 200532 0241 4**

**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	Rood
Smaak	Pikant
Geur	Pikant
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	

## SPECERIJEN VOOR BROCHETTEN - BARBECUE

**EAN 54 200532 0241 4**

**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