

## TIJM GERITST

### EAN 54 200532 0484 5

### TECHNISCHE FICHE – 30.01.2015

#### Ingrediënten: Tijm

#### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	1153,68 kJ 276 kcal
Koolhydraten	26,94 g
- Waarvan suikers	1,71 g
Vetten	7,43 g
- Waarvan verzadigd	2,73 g
Proteïnen	9,11 g
Zout	0,16 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	-

**TIJM GERITST**  
**EAN 54 200532 0484 5**  
**TECHNISCHE FICHE – 30.01.2015**

**Productidentificatie**

Oorsprong van het product (MOGELIJK)	Polen, Spanje, Marokko
Botanische naam	Thymus vulgaris L
Algemene beschrijving	Blaadjes van tijm van de Thymus vulgaris 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	

## TIJM GERITST

### EAN 54 200532 0484 5

### TECHNISCHE FICHE – 30.01.2015

<b>Metaaldetectie</b>	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	NA		HPLC
Aflatoxin B1+B2+G1+G2 (Max, ppb)	ppb	NA		HPLC
Ochratoxin A (Max, ppb) :	ppb	NA		HPLC
Korrelgrootte :		3-6 mm		
Andere :				

## TIJM GERITST

### EAN 54 200532 0484 5

### TECHNISCHE FICHE – 30.01.2015

#### 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	Groen
Smaak	Aromatisch, typisch van tijm
Geur	Aromatisch, typisch van tijm
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	

**TIJM GERITST**  
**EAN 54 200532 0484 5**  
**TECHNISCHE FICHE – 30.01.2015**

**Aanduiding van de partij (lot)**

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

**Bereidingswijze**

Volgens smaak