

## ZWARTE ONTPITTE PRUIMEN

EAN 54 200532 0762 4

TECHNISCHE FICHE – 28/11/2019

**Ingrediënten:** Pruimen ontpit, conserveermiddel E202 (<0,2%).  
Kan sporen van noten en pinda's bevatten.

### Voedingswaarden per 100 g

|                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| Voedingswaarde      | 929 kJ<br>220 kcal |
| Koolhydraten        | 45,1 g             |
| - Waarvan suikers   | 45 g               |
| Vetten              | 0 g                |
| - Waarvan verzadigd | 0 g                |
| Proteïnen           | 2 g                |
| Zout                | 10-25 mg           |

**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 <sub>2</sub> | - |
| Lupine   | - |
| Weekdieren   | - |
| Pinda's  | ? |

## ZWARTE ONTPITTE PRUIMEN

**EAN 54 200532 0762 4**

**TECHNISCHE FICHE – 28/11/2019**

### Kenmerken

Land herkomst: Chili, Frankrijk, België

Textuur: zacht vruchtvlies, huid typisch voor gemiddelde seizoenkwaliteit

Kleur: donkerbruine huid, vruchtvlies geel tot groen-geel tot amberkleurig

Smaak/geur: typisch voor pruimen

Grootte: -33-44 per 500g

Toelaatbare afwijkingen: totaal beschadigingen < 10% waarvan <5% zware beschadigingen (> 1/16 van het oppervlak), max 2% met pit, max 2% met pitresten.

Behandeld met straling (bestraald): neen

Niet GMO producten: ja

Traceerbaarheid en etikettering nodig volgens de EC 1830/2003: neen

Toestemming nodig volgens EC 1829/2003: neen

### Specifieke chemische kenmerken

| Data                       | Waarde                 | Extensie  |
|----------------------------|------------------------|-----------|
| Vochtgehalte:              | 36                     | %         |
| Peroxide waarde:           | na                     | Meq O2/kg |
| Zwavel dioxide:            | n.a.                   | ppm       |
| Blauwzuur:                 | n.a.                   | ppm       |
| Vrije vetzuren:            | n.a.                   | %         |
| Aflatoxine B1+B2+G1+G2 ppb | n.a.                   | ppb       |
| Ochratoxine A              | n.a.                   | -         |
| Zware metalen:             | volgens EU regelgeving |           |
| Pesticiden:                | volgens EU regelgeving |           |

## ZWARTE ONTPITTE PRUIMEN

**EAN 54 200532 0762 4**

TECHNISCHE FICHE – 28/11/2019

### Microbiologische data

|                   |            |           |
|-------------------|------------|-----------|
| Aantal kiemen:    | <1.000.000 | cfu/g     |
| Gist & schimmels: | <100.000   | cfu/g     |
| Enterobacteriën:  | n.a.       | cfu/g     |
| E. Col:           | <100       | cfu/g     |
| Listeria:         | absent     | cfu/0,01g |
| Salmonella:       | absent     | cfu/25g   |

### Logistieke data

#### Verpakking

|                                   |                  |
|-----------------------------------|------------------|
| Soort verpakking                  | Doos & deksel    |
| Materiaal v/d verpakking          | Polypropyleen PP |
| Gewicht verpakking                | 80 g             |
| Houdbaarheid vanaf productie      | 260 dagen        |
| Minimum houdbaarheid bij levering | 180 dagen        |
| Inhoud verpakking                 | 1,10 kg          |

#### Opslag, transport, bewaring

#### Te gebruiken na opening

De producten moeten worden bewaard in een koele en donkere omgeving die vrij is van geuren en bij een temperatuur tussen 5-18°C en bij een relatieve luchtvochtigheid van ongeveer 65% tenzij het anders wordt vermeld op de verpakking.

De producten moeten worden vervoerd en opgeslagen onder hygiënische omstandigheden om ervoor te zorgen dat het product niet kan worden verontreinigd door schimmels, vreemde materialen of geur.

Gebruiksaanwijzing: goed sluiten na gebruik, droog, donker en koel bewaren.

Aanbevolen te verbruiken tot 2 maanden na opening

## ZWARTE ONTPITTE PRUIMEN

**EAN 54 200532 0762 4**

TECHNISCHE FICHE – 28/11/2019

### GMO STATEMENT

Met ingang van 22 september 2003, zijn de volgende twee verordeningen van kracht: EC verordening 1829/2003, met betrekking tot GMO goedkeuring in levensmiddelenvoeding en diervoeding en EG-verordening 1830/2003, inzake de etikettering en traceerbaarheid van GMO's in elke fase van de markt.

Conform deze voorschriften kunnen wij informeren u als volgt:

|  |
|--|
| Producten zijn Non-GMO: ja   |
| Behoeft traceerbaarheid en etikettering volgens EC 1830/2003: neen |
| Behoeft toestemming volgens EC 1829/2003: neen                     |