

PINDA'S GEZOUTEN

EAN 54 200532 0761 7

TECHNISCHE FICHE – 19/09/2023

Ingrediënten: PINDA'S, zout, zonnebloempitolie, PINDA olie.

Kan sporen van noten bevatten

Voedingswaarden per 100 g

| | |
|---------------------|---------------------|
| Voedingswaarde | 2588 kJ 625 kcal |
| Koolhydraten | 12,6 g |
| - Waarvan suikers | 4,7 g |
| Vetten | 51,4 g |
| - Waarvan verzadigd | 7,5 g |
| Proteïnen | 24,6 g |
| Vezels | 6,6 g |
| Zout | 559,8-1399,5 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 ₂ | - |
| Lupine | - |
| Weekdieren | - |
| Pinda's | + |
| Pindaolie | + |

PINDA'S GEZOUTEN
EAN 54 200532 0761 7
TECHNISCHE FICHE – 19/09/2023

Product omschrijving

Geroosterde en gezouten pindanoten.

Kenmerken

Land herkomst: USA, Argentinië, België

Textuur: stevig, niet taai

Kleur: bruin

Smaak/geur: zoals pindanoten

Grootte: 38/42 counts per 28,35 g

Toelaatbare afwijkingen: Klantafhankelijk.

Dit product wordt geproduceerd in een bedrijf waar noten en sesam wordt verhandeld.

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

(Myco) Toxines

| Data | Waarde | Extensie |
|-------------------------|--------|----------|
| Aflatoxine B1: | < 2 | ppb |
| Aflatoxine B1+B2+G1+G2: | < 4 | ppb |
| Ochratoxine A: | n.a. | ppb |
| Patuline: | n.a. | ppb |
| Don-content: | n.a. | ppb |

PINDA'S GEZOUTEN

EAN 54 200532 0761 7

TECHNISCHE FICHE – 19/09/2023

Specifieke chemische kenmerken

| Data | Waarde | Extensie |
|--------------------|------------------------|-----------|
| Vochtgehalte: | 1 | % |
| Peroxide waarde: | max 15,0mcq O2/vet | Meq O2/kg |
| Zwavel dioxide: | n.a. | ppm |
| Blauwzuur: | n.a. | ppm |
| Vrije vetzuren: | max 1% | % |
| 3MCPD-waarde: | afwezig | ppb |
| Sudan / para rood: | afwezig | - |
| Zware metalen: | volgens EU regelgeving | |
| Pesticiden: | volgens EU regelgeving | |

Microbiologische data

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

Logistieke data

Verpakking

| | |
|------------------------------|------------------|
| Soort verpakking | Doos & deksel |
| Materiaal v/d verpakking | Polypropyleen PP |
| Gewicht verpakking | 80 g |
| Houdbaarheid vanaf productie | 260 dagen |
| Inhoud verpakking | 1,25 kg |

PINDA'S GEZOUTEN
EAN 54 200532 0761 7
TECHNISCHE FICHE – 19/09/2023

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 3 maanden na opening

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 dierenvoeding 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 |