

## GRAANMOSTERD 2 KG

EAN: 54 200532 0772 3

TECHNISCHE FICHE – 03/04/2024

### Ingrediënten:

Water, MOSTERDzaden, azijn (alcohol-azijn), zout, suiker, conserveermiddel:  
kaliummetabiSULFIET

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	778 kJ 187 kcal
Koolhydraten	11,0 g
- Waarvan suikers	2,8 g
Vetten	12,7 g
- Waarvan verzadigd	0,8 g
Proteïnen	8,1 g
Zout	2,9 g

### Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk	-
Noten	-
Selderij	-
Mosterd	+
Sesam	-
Zwavedioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/L, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	+
Lupine	-
Weekdieren	-

**GRAANMOSTERD 2 KG**  
**EAN: 54 200532 0772 3**  
**TECHNISCHE FICHE – 03/04/2024**

## Productomschrijving

Algemeen	Gekorrelde mosterd met een relatief scherpe mosterdsmaak
Consistentie	Gekorrelde, licht afscheiding van mosterdolie mogelijk
Geur	Scherpe mosterdgeur
Smaak	Scherpe pikante mosterdsmaak
Kleur	Bruin met donkerbruine en lichtbruine stukjes mosterdzaad

## Bewaring

Houdbaarheid	12 maanden vanaf productiedatum
Temperatuur	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bewaring: optimaal bij 2 - 18°C</li><li>- Bewaring bij &gt; 20°C: versnelde vermindering smaak en scherpte</li><li>- Eenmalige kortstondige opwarming (&lt; 24u) tot 25°C: geen noemenswaardige invloed op kwaliteit</li><li>- Na openen koel bewaren</li></ul>
Ander	Afschermen van licht, zon en vorst Verpakkingen rechtop laten staan

## GMO & ionisatie

Het product is GMO vrij en niet geïoniseerd.

## GRAANMOSTERD 2 KG

EAN: 54 200532 0772 3

TECHNISCHE FICHE – 03/04/2024

### Microbiologische gegevens

Totaal kiemgetal / g (30°C)	< 100000/g	Geen wettelijke norm, geen Ugent norm cat 6C-3
Anaërobe sporen	< 1000 / g	Geen wettelijke norm, geen Ugent norm cat 6C-3
Gisten	< 1000 / g	Ugent cat 6C-3: doel $3 \times 10^3$ , tolerantie $3 \times 10^4$ , op THT $3 \times 10^5$
Schimmels	< 100 / g	Ugent cat 6C-3: doel $3 \times 10^2$ , tolerantie $3 \times 10^3$ , op THT geen zichtbare infectie
Salmonella	Afw. in 25g	Ugent cat 6C-3: afw in 25g, op THT: afw in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25g	Verordening 2073/2005
Lactobacillen	< 1000 / g	Ugent cat 6C-3: doel $3 \times 10^3$ , tolerantie $3 \times 10^4$ , op THT $3 \times 10^7$ (afkeuring enkel indien sensorisch afwijkend)

### Chemisch eigenschappen

Energetische waarde	165- 210	kcal/100 g
Energetische waarde	700 – 856	kJ/100 g
Droge stof	31,4 – 38,4	%
As	3,8 – 4,8	%
Eiwitten	7,3 – 8,9	%
Vetten	10,5 – 13,9	%
Verzadigde vetzuren	0,7 – 0,9	%
Koolhydraten	9,0 – 12,0	%
Suikers	2,4 – 3,2	%
Sulfiet	245	Mg SO <sub>2</sub> /kg
Keukenzout	2,6 – 3,2	%
Natrium (Na)	1,0 – 1,3	%
pH	< 4	Ugent cart 6C-3: <4