

Productspecificatie

Product:	WITLOOF GEGAARD 2x21			
			Datum:	18/06/15
Land van herkomst:	België		Beschikbaarheid	Jaarrond
Klasse 1		Algemene spec		
Item	Producteisen	Afkeur criteria		
Kleur	typisch gekookte witloofkleur	Bij afwijking		
Inwendige kleur	grijs	Bij afwijking		
Smaak	licht bittere witloofsmaakt	Bij afwijking		
Geur	typische witloofgeur	Bij afwijking		
Sortering / gewicht		Aanduiding sortering en gewicht		
Uniform:	Gelijke plantgrootte	> 5% afwijking		
Aantal / BE:	21 stuks per kookzak			
Gewicht / CE	Minimum netto gewicht 2000 gram			
Maatsortering:	Planten 100 gram	>< 10% afwijking		
Verpakkingseisen				
Verpakking CE:	PE folie	Bij afwijking		
Aanduiding:	naam, vervaldatum, bewaring, ingrediënten, lotnummer, gebruiksaanwijzing, verpakker	Bij afwijking		
EAN code:	op aanvraag klant voorzien van EAN code 5425021621860	Bij afwijking		
Temperatuurseisen				
Temperatuur bij binnenkomst:	4°C - 7°C			
Temperatuur van bewaring:	max 7°C			
Coderingseisen				
Voorzien van tracking en tracing code				Lotnummer
Voorzien van THT code				
Houdbaarheid bij levering : 35 dagen				
* Doorhalen wat niet van toepassing is				
Voedingswaarde per 100g				
Energie	64 kJ			
	15 kcal			
Vetten	0 g			
- waarvan verzadigde	0 g			
Koolhydraten	1,9 g			
- waarvan suikers	1,7 g			
Voedingsvezels	1,2 g			
Eiwitten	1,3 g			
Zout	1 mg			
Foto				
Parameter	D(oel)/(g)	T(olerantie)/(g)	TGT-THT/(g)	
Totaal aëroob psychrotoof kiemgetal (a)	10^3	10^4	10^6	
Totaal anaëroob psychrotoof kiemgetal	10^3	10^4	10^6	
Psychrotofe melkzuurbacteriën	<10^1	<10^1	<10^1	
Sulfietreducerende clostridia	10^2	10^3	10^5	
Bacillus cereus	10^2	10^3	10^5	
GMO : afwezig, volgens Verordening (EG) 1829/2003 & 1830/2003;				
allergenen : afwezig, volgens Richtlijn 2000/13/EG;				
chemische normen : voldoet aan Verordening 1881/2006 mbt				
contaminanten en Verordening 396/2005 en 839/2008 mbt				
pesticide residuen				
microbiologische normen : zie bijlage				