

Productspecificatie

Productkenmerken

162	Pijnboompit
-----	-------------

Productomschrijving

Blanke pijnboompitten

Ingrediënten

Pijnboompitten	100 %
----------------	-------

Specifieke productkenmerken

Land van herkomst	China
Textuur	Zacht
Kleur	Ivoor-geel
Geur	Fris, geen bijgeuren
Maat	650 – 750 pitten per 100 gram
Toelaatbare afwijking	Gebroken: max 3%, vreemd materiaal: niet zichtbaar

Producten zijn doorstraald	Nee
Producten zijn niet GMO	Ja
Traceerbaarheid en etikettering noodzakelijk conform EG 1830/2003	Nee
Autorisatie conform EG 1829/2003 noodzakelijk	Nee

Mycotoxines

Omschrijving	Waarde	Eenheid
Norm Alfa <	4	ppb
Norm ochra <	Nvt	ppb
Norm Sulfiet <	Nvt	ppm
Norm Alfa B1 <	2	ppb

Chemische kenmerken:

Productkenmerken

162	Pijnboompit
-----	-------------

Voedingswaarde

Vet	50.7	g / 100g
Waarvan: - EV onverzadigd	19.1	g / 100g
- MV onverzadigd	21.4	g / 100g
- Verzadigd	5.3	g / 100g
- Transvetzuren	0.0	g / 100g
- Cholesterol	0.0	g / 100g
Eiwit	24.0	g / 100g
Koolhydraten	14.2	g / 100g
Waarvan: - Suiker	3.8	g / 100g
- Toegevoegd suiker	0.0	g / 100g
Zetmeel	10.2	g/100g
Natrium / Zout	4.0 / 10.0	mg/100g
Voedingsvezels	0.8	g/100g
Energiewaarde in KJ	2532	KJ
in Kcal	611	Kcal
Vochtgehalte	6.7	%

De informatie in deze tabel moet worden gezien als de beste benadering van de werkelijke waarden. Elk voedingsmiddel is onderhevig aan variaties in de samenstelling. Deze kunnen door diverse oorzaken ontstaan. Door natuurlijke variatie kunnen vergelijkbare voedingsmiddelen verschillend zijn, waarbij ondermeer variëteit, teeltmethode, bodemgesteldheid, seizoen, oogsttijd en bewaar- omstandigheden van invloed zijn. De data hierboven is afkomstig van onze leveranciers of uit de literatuur, geanalyseerd of berekend.

Microbiologische data

Aeroob kiemgetal:	<1.000.000	cfu/g
Gisten en schimmels:	<100.000	cfu/g
E. Colli:	<100	cfu/g
Listeria	Absent	cfu/ 0,01g
Salmonella	Absent	cfu/ 25g

Logistiek kenmerken

verpakkingsmateriaal

Verpakkingsvorm (doos / zak etc.):	///
Soort verpakkingsmateriaal:	///
Verpakkingsinhoud	///

Opslag en transportcondities

Alle producten moeten koel en donker worden bewaard, in een reukvrije omgeving met een relatieve vochtigheid van circa 65% en een temperatuur tussen de 15 en 18°C
Alle producten moeten onder hygiënische omstandigheden verzonden en opgeslagen worden, om te verzekeren dat het product vrij van schimmel, besmetting, vreemde materialen of geuren is

Overige bijzonderheden

De belangrijkste wijzigingen zijn hier genoemd. De mogelijkheid bestaat dat er kleine aanpassingen gedaan zijn.

Allergenen –albalijst

Artikelnummer:

Productnaam:

/	/
---	---

M Recept met Z Recept zonder		K kan bevatten O Onbekend
1.1	Tarwe	Z
1.2	Rogge	Z
1.3	Gerst	Z
1.4	Haver	Z
1.5	Spelt	Z
1.6	Kamut	Z
1.7	Gluten	Z
2.0	Schaaldieren	Z
3.0	Ei	Z
4.0	Vis	Z
5.0	Aardnoten (pinda's)	K
6.0	Soja	Z
7.0	Melk	Z
8.1	Amandelen	Z
8.2	Hazelnoten	Z
8.3	Walnoten	Z
8.4	Cashewnoten	Z
8.5	Pecannoten	Z
8.6	Paranoten	Z
8.7	Pistachenoten	Z
8.8	Macadamianoten	Z
8.9	Noten	K
9.0	Selderij	Z
10.0	Mosterd	Z
11.0	Sesam	Z
12.0	Zwavedioxide en sulfieten (E220 t/m E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10mg/l uitgedrukt als SO2	Z
13.0	Lupine	Z
14.0	Weekdieren	Z
20.0	Lactose	Z
21.0	Cacao	Z
22.0	Glutamaat (E620 t/m E625)	Z
23.0	Kippenvlees	Z
24.0	Koriander	Z
25.0	Maïs	Z
26.0	Peulvruchten	Z
27.0	Rundsvlees	Z
28.0	Varkensvlees	Z
29.0	Wortel	Z

GMO verklaring

Artikelnummer:

Productnaam

162	Pijnboompit
-----	-------------

Op 22 september 2003 werd de verordening (EG) Nr. 1829/2003 betreffende de autorisatie van GMO's voor voedingsmiddelen en voedermiddelen en Verordening (EG) NR. 1830/2003 betreffende de traceerbaarheid en declaratie van GMO's in de keten aangenomen.

Met betrekking tot deze verordening kunnen wij u het volgende verklaren over het bovenstaande product:

Producten zijn niet-GMO:	Ja
Dient getraceerd en geëtiketteerd te worden volgens 1830/2003/EG:	Nee
Moet geautoriseerd worden conform 1829/2003/EG:	Nee

Datum
8/04/2016