

Artnr. 48172
Leverancier : Jan Gevers BV,
Ambachtsstraat 5, 2400 Mol
Tel : 014/34 70 07

Cahier des charges produit fini / Productspecificatie / Produktspezifikation

Valable à partir de/ Geldig vanaf/ Gültig ab : 13/06/2018 / V1

Pommes avec morceaux extra sèche / Extra droog appels met stukken / Äpfel mit Stücken

A.- Liste des ingrédients/ Ingrediëntenlijst/ Zutaten

Pommes épluchées et étrognées (90%), sucre, amidon modifié, correcteur d'acidité: acide citrique, épaississant : agar-agar, antioxydant: acide ascorbique.

Appelen zonder schil en klokhuis (90%), suiker, gemodificeerd zetmeel, zuurteregelaar: citroenzuur, verdikkingsmiddel: agaragar, antioxydant: ascorbinezuur.

Äpfel ohne Schale und Kerngehäuse (90%), Zucker, modifizierte Stärke, Säureregulator: Citronensäure, Verdickungsmittel: Agar-Agar, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.

B. Information allergènes/ Allergenen Informatie/ Information zu Allergenen

Allergènes/ Allergenen/ Allergene	Présence/ aanwezigheid/ Vorhandensein (Oui/ Ja/ Ja, Non, Niet, Nein)
Arachides et produits à base d'arachides/ Aardnoten en producten op basis van aardnoten/ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Non, Niet, Nein
Céleri et produits à base de céleri/ Selderij en producten op basis van selderij/ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Non, Niet, Nein
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales/ Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen/ Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Non, Niet, Nein
Crustacés et produits à base de crustacés/ Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren/ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Non, Niet, Nein
Fruits à coque et produits à base de ces fruits/ Noten en producten op basis van noten/ Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Non, Niet, Nein
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)/ Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)/ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Non, Niet, Nein
Lupin et produits à base de lupin/ Lupine en producten op basis van lupine/ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Non, Niet, Nein
Mollusques et produits à base de mollusques/ Weekdieren en producten op basis van weekdieren/ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Non, Niet, Nein
Moutarde et produits à base de moutarde/ Mosterd en producten op basis van mosterd/ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Non, Niet, Nein
Œufs et produits à base d'œufs/ Eieren en producten op basis van eieren/ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Non, Niet, Nein
Poissons et produits à base de poissons/ Vis en producten op basis van vis/ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Non, Niet, Nein
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame/ Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad/ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Non, Niet, Nein
Soja et produits à base de soja/ Soja en producten op basis van soja/ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Non, Niet, Nein
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/Kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total/ Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaal gehalte aan SO2/ Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l in Bezug auf insgesamt vorhandenes SO2	Non, Niet, Nein

Cahier des charges produit fini / Productspecificatie / Produktspezifikation

Valable à partir de/ Geldig vanaf/ Gültig ab : 13/06/2018 / V1

C. Valeurs nutritionnelles moyennes (calculé : source Souci Fachmann & Kraut) pour 100g./ Gemiddelde voedingswaarden (gerekend: bron Souci Fachmann & Kraut) per 100g./ Durchschnittliche Nährwerte (berechnet: Quelle Souci Fachmann & Kraut) je 100g.

	/100g	1 portion/ portie/ Portion 100 g	% AR*/ % RI*/ % R*
Energie/ Energie/ Energie	302 kJ 71 kcal	302 kJ 71 kcal	4 % 4 %
Matières grasses/ Vetten/ Fett	< 0.5 g	< 0.5 g	< 1%
dont acides gras saturés/ waarvan verzadigde vetzuren/ Davon gesättigte Fettsäuren	< 0.1 g	< 0.1 g	< 1%
Glucides/ Koolhydraten/ Kohlenhydrate	15 g	15 g	6 %
dont sucres/ waarvan suikers/ davon Zucker	12 g	12 g	13 %
Fibres alimentaires/ Vezels/ Ballaststoffe	1.9 g	1.9 g	
Protéines/ Eiwitten/ Eiweiß	< 0.5 g	< 0.5 g	< 1%
Sel/ Zout/ Salz	< 0.01 g	< 0.01 g	< 1%

*AR : Apport de références pour un adulte type (8400 kJ/ 2000 kcal) / *RI : Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/ 2000 kcal)/ *R : Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/ 2000 kcal).

D. Temps de vie – péremption / Houdbaarheidsdatum/ MHD Angabe

004920-004921-004985-004988

A consommer de préférence avant le/ Ten minste houdbaar tot/ Mindestens haltbar bis :

Date de production + 36 mois fin d'année. / Productiedatum + 36 maanden einde jaar/ Herstellungsdatum + 36 Monate Jahresende.

004051-004053

A consommer de préférence avant le/ Ten minste houdbaar tot/ Mindestens haltbar bis :

Date de production + 24 mois. / Productiedatum + 24 maanden/ Herstellungsdatum + 24 Monate.

E. Conseils d'utilisation/ Gebruikstips/ Gebrauchsempfehlungen

Conservation : à température ambiante. / Bewaring: op kamertemperatuur./ Aufbewahrung : Zimmertemperatur.

Après ouverture, se conserve 5 jours au frigo. / Eens geopend, bewaart 5 dagen in de koelkast.

/ Nach dem öffnen hält sich 5 Tage im Kühlschrank.

F. Poids net / Nettogewicht/ Nettogewicht

004920_004921 - 2.6kg (en boîte / In blik/ In Dose)

004985_004988 – 4.1kg (en boîte / In blik/ In Dose)

004051 - 2.7 kg (en poche/ In Zak/In Beutel)

004053 - 5.0 kg (en poche/ In Zak/In Beutel)

Cahier des charges produit fini / Productspecificatie / Produktspezifikation

Valable à partir de/ Geldig vanaf/ Gültig ab : 13/06/2018 / V1

G.- Caractéristiques physico-chimiques/ Fysische-chemische kenmerken/ Physikalische und chemische Analysenwerte

PARAMETRES/ PARAMETERS/ PARAMETER	STANDARDS/ STANDAARD/ STANDARD	TOLERANCES/ TOLERANTIES/ TOLERANZ	METHODE DE CONTRÔLE/ METHODEN/ UNTERSUCHUNGSMETHODE
Brix	15	13-18	Réfractomètre/ Refractometer/ Refraktometer
pH	3.45	+/- 0.3	pH-mètre/ pH-meter/ pH-meter

H.- Caractéristiques Microbiologiques/ Bacteriologische kenmerken/ Mikrobiologische Angaben

Germes totaux (UFC/g) / Totaal kiemen (kve/g)/ Gesamtkeimzahl (KBE/g)	< 300
Levures (UFC/g)/ Gisten (kve/g)/ Hefe (KBE/g)	< 100
Moisissures (UFC/g)/ Schimmels (kve/g)/ Schimmelpilze (KBE/g)	< 100
Coliformes (UFC/g)/ Coliformen (kve/g)/ Coliforme Keime (KBE/g)	< 1
<i>E. coli</i> et bactéries pathogènes (UFC/g)/ <i>E. coli</i> en pathogene bacterie (kve/g)/ <i>E. coli</i> und pathogene Bakterien (KBE/g)	Absence / Afwezig/ Abwesenheit

I.- O.G.M. / G.G.O./ G.V.O.

Au mieux de notre connaissance, ce produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié. Il n'est pas produit à partir de/avec des OGM. Un étiquetage selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003 n'est pas nécessaire. / In hoe ver onze kennis strekt, is dit product niet afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen. Het wordt niet van/met GGO's gemaakt. Etikettering volgens de Richtlijnen 1829/2003 en 1830/2003 is niet vereist./ Nach bestem Wissen versichern wir, dass dieses Produkt nicht aus genetisch-verändertem Organismus abgeleitet ist. Es ist nicht aus/mit GVO hergestellt. Kennzeichnung gemäß der Richtlinien 1829/2003 und 1830/2003 ist nicht erforderlich.

J.- Ionisation/ Ionisation/ Ionisation

Le produit n'a pas subi de traitement ionisant. / Dit product is niet geïoniseerd./ Das Produkt ist nicht ionisiert.

K.- Pesticides, Métaux lourds et radioactivité/ Pesticiden, zware metalen en radioactiviteit/ Pestizide, Schwermetalle und Radioaktivität

Le produit est conforme à la réglementation Européenne et Belge./ Het product voldoet aan de Europese en Belgische Reglementering./ Das Produkt entspricht den europäischen und belgischen Vorschriften.

L. Nanotechnologie/ Nanotechnologie/ Nanotechnologie

Le produit est conforme à la réglementation Européenne et Belge./ Het product voldoet aan de Europese en Belgische Reglementering./ Das Produkt entspricht den europäischen und belgischen Vorschriften.

Cette spécification a été éditée électroniquement et est valide pour 3 ans (date d'édition + 3 ans). Le produit est conforme à la réglementation européenne. Néanmoins, l'utilisateur de cette spécification veillera à la présence et l'exactitude des informations sur les denrées alimentaires conformément à législation applicable concernant l'information sur les denrées alimentaires et les exigences des dispositions nationales pertinentes (art. 8 du règlement (UE) n°1169/2011) / Deze specificatie werd elektronisch geproduceerd en is 3 jaar geldig (datum van publicatie + 3 jaar). Het product voldoet aan de Europese reglementering. Niettemin, staat de gebruiker van deze specificatie in voor de aanwezigheid en de nauwkeurigheid van de voedselinformatie overeenkomstig de geldende voedselinformatiewetgeving en de voorschriften van desbetreffende nationale reglementering (art. 8 van Verordening (EU) nr. 1169/2011)/ Diese Spezifikation wurde elektronisch erzeugt und ist 3 Jahre gültig (Datum der Veröffentlichung + 3 Jahre). Das Produkt entspricht den europäischen Vorschriften. Dennoch gewährleistet der Benutzer dieser Spezifikation, gemäß dem anwendbaren Lebensmittelinformationsrecht und den Anforderungen der einschlägigen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften, das Vorhandensein und die Richtigkeit der Informationen über das Lebensmittel (Art. 8, Verordnung (EU) Nr 1169/2011).