



## PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE\_VERSION 1.0

Artikel-Article: Hazelnootpasta gestabiliseerd – Pâte noisettes stabilisée.

Datum van opmaak-Date de création: 28/04/2023

Artikelcode-Code d'article: 54024

EAN: 5414657029225 emmer.

5414657029270 karton.

Pagina 1 van 5

### Productomschrijving / Définition

Hazelnootpasta gestabiliseerd.

*Pâte noisettes stabilisée.*

### Doel van het gebruik / Le but d'utilisation

Op smaak brengen van ijs en crèmes, dosering tussen de 50 gram en 80 gram per kg.

*Aromatisation des glaces et de crèmes, dosage entre 50 gr et 80 gr par kg.*

### Ingrediënten / Ingrédients

Gepelde en geroosterde **hazelnoten** (99%), plantaardig vet (1%).

*Noisettes grillées et décortiquées (99%), graisse végétale.*

### Nutritionele waarden / Valeurs Nutritionelles

Per 100g product / Par 100g de produit	
Energie / Valeur Énergétique kJ.	2814
Energie / Valeur Énergétique kcal.	670
Vetten / Matière Grasses	64,10
Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés	4,16
Koolhydraten / Carbohydrates	9
Waarvan suikers / Dont sucres	4,89
Eiwitten / Protéines	14,95
Zout / Sel	0,00275

### Opslag- en leveringscondities / Conditions de conservation et livraison

**Aanlevert temperatuur:** omgevingstemperatuur, niet gekoeld.

*Température de livraison: température ambiante, non refroidie.*

**Bewaaradvies:** koel en droog bewaren (bij voorkeur tussen 15°C en 18°C).

*Conseil de stockage : à conserver au frais et au sec (de préférence entre 15°C et 18°C)*



## PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE\_VERSION 1.0

Artikel-Article: Hazelnootpasta gestabiliseerd – Pâte noisettes stabilisée.

Datum van opmaak-Date de création: 28/04/2023

Artikelcode-Code d'article: 54024

EAN: 5414657029225 emmer.

5414657029270 karton.

Pagina 2 van 5

**Ten minste houdbaar tot:** zie verpakking. Deze datum geeft aan tot wanneer de geur – kleur en smaakeigenschappen minstens gegarandeerd zijn. Daarom ons advies: Voorkom verspilling. Gebruik steeds het oudste product (FEFO). Wanneer de tht van een product dreigt te overschrijden kijk, ruik en proef dan zelf en overleg bij twijfel met de fabrikant.

**Date de durabilité non ouvert:** voir l'emballage. Cette date indique jusqu'au moment où la couleur, le gout et les propriétés gustatives sont au moins garanties. Par conséquent, notre conseil: évitez les déchets Utilisez toujours le produit le plus ancien (FEFO). Lorsque la DLC d'un produit risque de dépasser vérifiez vous-même, l'odeur et le goûter vous-même et consultez le fabricant en cas de doute.

### Verpakking / Emballage

**Materiaal 1ste verpakking:** Emmer met inhoud van 5kg.

**Le matériel de 1e emballage:** Seau avec contenu de 5kg.

### Allergenen / Allergènes.

Het product bevat: Y=Ja; N=Nee; T=Traces

Le produit contient: Y=Oui / N=Non / T=Traces

Allergeen/Allergène	Aanwezig/Presence
Volgens verordening / Règlement Européen 1169/2011/EU	
Glutenbevattende granen / Céréales contenant des glutes	N
Schaaldieren / Crustacés	N
Eieren / Oeufs	N
Vis / Poisson	N
Aardnoten / Arachides	N
Soja	N
Melk die lactose bevat / Lait y compris le lactose	N
Schaalvruchten / Fruits à coques ( <b>Hazelnoten-Noisettes</b> )	Y
Selderij / Céleri	N

**PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT** VERSIE\_VERSION 1.0

Artikel-Article: Hazelnootpasta gestabiliseerd – Pâte noisettes stabilisée.

Datum van opmaak-Date de création: 28/04/2023

Artikelcode-Code d'article: 54024

EAN: 5414657029225 emmer.

5414657029270 karton.

Pagina 3 van 5

Mosterd / Moutarde	N
Sesamzaad / Graine de sésame	N
Zwavel dioxide & Sulfaat / Anhydride sulfureux & Sulfites	N
Lupine / Lupin	N
Weekdieren / Mollusques	N

**Origine.**

Italië type mortarella – Italie type mortarella.

**Fysieke kenmerken / Caractéristiques physiques.**

Fijnheid – Finesse.	Max 20 µm
Vochtigheid – Humidité maximale.	Max 3%
F.F.A in % Oliezuur – F.F.A. en % Acide oléique.	Max 2%
Vet – Matière grasse.	58 – 62%
Aantal peroxiden – Nombre de peroxydes.	Max. 3.2 van-de O2/kg

**Chemische kenmerken – Caractéristiques chimiques.**

<b>Mycotoxines</b>	<p>EG-verordening 1881/2006 en integratie met Verord. EG 165/2010</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aflatoxine B1 &lt;2,0 µg / Kg</li> <li>- Aflatoxinen B1, B2, G1, G2 &lt;4,0 µg / Kg.</li> </ul> <p>Règlement (CE) n° 1881/2006 et intégration au règlement (CE) n° 165/2010</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aflatoxine B1 &lt;2,0 µg / Kg</li> <li>- Aflatoxines B1, B2, G1, G2 &lt;4,0 µg / Kg.</li> </ul>
	Grenswaarden uit EG-verordening 396/2005, zoals aangevuld met EG-verordening 178/2006, die bijlage I



## PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE\_VERSION 1.0

Artikel-Article: Hazelnootpasta gestabiliseerd – Pâte noisettes stabilisée.

Datum van opmaak-Date de création: 28/04/2023

Artikelcode-Code d'article: 54024

EAN: 5414657029225 emmer.

5414657029270 karton.

### Pagina 4 van 5

<b>Restanten van bestrijdingsmiddelen – Résidus de pesticides.</b>	invoert (lijst van stoffen), en met EG-verordening 149/2008, die de bijlagen II, III en IV betreffende MRL's voor bestrijdingsmiddelen invoert. Limites du règlement CE 396/2005 complété par le règlement CE 178/2006 qui introduit l'annexe I (liste de substances) et par le règlement CE 149/2008 qui introduit les annexes II, III et IV sur les LMR de pesticides.
<b>Allergenen – Allergènes</b>	Hazelnoten – Noisettes (EU Reg 1169/2011 annex II)
<b>GMO's</b>	Het product bevat geen genetisch gemodificeerde organismen en heeft geen manipulaties of processen ondergaan die het gebruik ervan vereisen (Verordeningen CE 1829-1830 van 2003). Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et n'a fait l'objet d'aucune manipulation ni d'aucun processus nécessitant leur utilisation (Reg. CE 1829-1830 de 2003).

### Microbiologische kenmerken - Caractéristiques microbiologiques.

Totale bacteriële belasting – Charge bactérienne totale.	max. 10.000 kve/g (regionale richtlijn Piemonte) max. 10 000 ufc/g (directrice régionale pour le Piémont)
Entero bacteriën – Entérobactéries.	<100 kve/g (regionale richtlijn Piemonte) <100 ufc/g (directrice régionale pour le Piémont)
Gisten en schimmels – ferment et moisissures.	max 100 kve/g (regionaal richtlijn Piemonte) max. 100 ufc/g (directrice régionale pour le Piémont)
E Coli Bacteriën – E Coli.	Afwezig/25g (wet 283/1962) - Absent/25g (loi 283/1962)
Listeria monocytogenes.	Afwezig/25g (wet 283/1962) - Absent/25g (loi 283/1962)
Salmonella.	Afwezig/25g – Absent/25g

### Organoleptische kenmerken - Caractéristiques organoleptiques.



## PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE\_VERSION 1.0

Artikel-Article: Hazelnootpasta gestabiliseerd – Pâte noisettes stabilisée.

Datum van opmaak-Date de création: 28/04/2023

Artikelcode-Code d'article: 54024

EAN: 5414657029225 emmer.

5414657029270 karton.

### Pagina 5 van 5

Parameters – Paramètres.	Kenmerken/Waarden – Caractéristiques/Valeurs.
Geuren – Odeurs.	Geen vreemde geuren – pas d'odeurs étrangères.
Smaak – saveurs.	Geen vreemde smaken – absence de saveurs étrangères.
Houdbaarheid – Durée de conservation.	12 maanden na verpakking indien bewaard in optimale omstandigheden, op een koele en droge plaats. 12 mois à partir de l'emballage s'il est stocké dans des conditions optimales, dans un endroit frais et sec.
Gevaren bij onjuist gebruik - Dangers liés à une mauvaise utilisation.	Geen. Pas d'indication.

**HACCP:** Bij de productie van onze producten wordt aan alle voorwaarden voldaan van het HACCP-concept.

**HACCP:** Lors de la production de nos produits, toutes les conditions du HACCP-concept sont respecté.

**Verpakking:** De verpakking is conform Europese Verordening 1935/2004/EU, 1895/2005/EU, 2023/2006EU en 10/2011/EU en bijhorende wijzigingen.

**Emballage:** L'emballage est conforme au règlement européen 1935/2004 / UE, 1895/2005 / UE, 2023 / 2006EU et 10/2011 / UE et aux modifications associées.