

Product Specificatie

Labo Analyse Rapport

Product Naam : DE BLAUWE HAND AZIJN CRISTAL



Gefabriceerd volgens Belgische en Europese regels, evenals HACCP en uitgevoerd onder sanitaire condities.

Conform onderstaande specificaties :

1. Fysicochemische gegevens

densiteit	:	1,006 - 1,008 / ml
restalcohol	:	max. 0,50 %
zuur (als azijnzuur)	:	7,0 +/- 0,2 %

2. Microbiële gegevens

coliforms	:	< 100 / ml
gisten en schimmels	:	< 100 / ml
totaal aerob klemgetal	:	< 100 / ml

3. Nutritionele gegevens

energetische waarde	:	24 kCal / 100g
---------------------	---	----------------

4. Opmerkingen :

De azijn is kleurloos en helder, afkomstig van natuurlijke fermentatie van ethanol.

5. Ingrediënten :

Alcoholazijn 7°

Hierbij verklaren wij dat dit product geen genetisch gemodificeerde ingrediënten bevat zoals bepaald door de Europese wetgeving 1829/2003 en 1830/2003. Bijgevolg is geen GGO vermelding vereist.

Gemiddelde voedingswaarde / 100 g			
Natrium	Suikers	Verzadigde vetzuren	Voedingsvezels
0,00g	0,6g	0,0g	0,0g

Product Specificatie

Product Naam : **DE BLAUWE HAND AZIJN CRISTAL**

Allergenen declaratie		
1	Koemelkeiwit	-
2	Lactose	-
3	Kippe-ei	-
4	Soja-eiwit	-
5	Soja-olie	-
6	Gluten	-
7	Tarwe & afgeleiden	-
8	Rogge	-
9	Saccharose	-
10	Rundvlees	-
11	Varkensvlees	-
12	Kippenvlees	-
13	Vis	-
14	Schaal-en schelpdieren	-
15	Fructose	-
16	Mais	-
17	Cacao	-
18	Gist	-
19	Peulvruchten	-
20	Noten	-
21	Pinda's	-
22	Glutaminaat (E620-E625)	-
23	Sulfiet (E220-E227) >10ppmSO ₂	-
24	BHA/BHT (E320-E321)	-
25	Benzoezuur (E210-E213)	-
26	Parabenen (E214-E219)	-
27	AZO-kleurstoffen (E102)	-
28	Tartrazine E102	-
29	Oranjegeel S E110	-
30	Azorubine E122	-
31	Amarant E123	-
32	Ponceau4R E124	-
33	Sorbinezuur (E200-E203)	-
34	Kaneel	-
35	Vanilline	-
36	Koriander	-
37	Selderij	-
38	Umbelliferae	-
39	Gelatine	-
40	Gallaten (E310-312)	-
41	Sesam	-
42	Sesamolie	-
43	Pindaolie	-
44	Notenolie	-
45	Mosterd	-
46	Lupine	-
47	Weekdieren	-