



Technische Fiche

| | | | |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| Product: Aardbei puree zza msu | Artikel: 04020300 | Laatste update: 03/09/2014 | Pagina's: 1/2 |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------------|

I. Algemene voorwaarden

- * De geleverde producten worden geproduceerd, verpakt en vervoerd volgens de Goede Landbouw Praktijken (GAP); de Goede Productie Praktijken (GMP) en de Goede Hygiënische Praktijken (GHP); HACCP-procedures zijn geïmplementeerd.
- * De producent moet zijn kwaliteitsbeleid duidelijk definiëren en het kwaliteitssysteem moet gedocumenteerd zijn en bij voorkeur gecertificeerd door een geaccrediteerde derde partij volgens de voedselveiligheidsstandaarden (FS22000; ISO22000, IFS, BRC).
- * Alle producten zijn conform de huidige EG-wetgeving.
- * De producten bevatten geen grondstoffen van genetisch gemodificeerde origine GGO-vrij conform 1829/2003/EG (etikettering) en 1830/2003/EG (traceerbaarheid) en alle wijzigingen daarvan.
- * De producten zijn vrij van vreemde materialen en zijn metaal gedetecteerd.
- * De producten zijn op geen enkele manier bestraald. De producten zijn niet verontreinigd conform 616/2000/EG en alle wijzigingen daarvan.
- * Voedselveiligheid en traceerbaarheid conform richtlijn 178/2002/EG en 852/2004/EC en alle wijzigingen daarvan.
- * Pesticiden residuen conform 396/2006/EG en 149/2008/EG en alle wijzigingen daarvan.
- * Zware metalen conform 1881/2006/EG en alle wijzigingen daarvan.
- * Allergenen conform 89/2003/EG; 26/2005/EG en 142/2006/EG en alle wijzigingen daarvan: geen declaratie nodig. Hoofdallergenen zijn niet aanwezig in het product. Andere allergenen: vruchteigen fructose en saccharose.
- * Labelen van levensmiddelen conform 13/2000/EC en alle wijzigingen daarvan.
- * Dirafrost heeft een IFS- en BRC-certificaat.

II. Algemene productbeschrijving

Product Aardbei puree zza msu is bevroren puree, flash gepasteuriseerd: vol aroma / kleur.

Het product is gemaakt van gezonde en rijpe, niet-gefermenteerde vruchten

Kleur (naar verwacht volgens de variëteit) : rood tot donker rood

Smaak : vol, natuurlijk en kenmerkend voor de vrucht. Geen afwijkende smaken.

Geur : typisch, geen "afwijkende"-geur.

III. Samenstelling

| | |
|-----------------------------|-------------|
| Aardbei blok voor confituur | Origine: MA |
| Aardbei vr puree Senga | Origine: PL |
| Suiker S | |

IV. Chemische / fysieke eigenschappen

| | | |
|---|-----|-------------|
| Brix | °BX | 19,0 +/- 3 |
| pH | pH | 3,4 +/- 0,3 |
| Kritisch, schadelijk vreemde voorwerpen | PC | 0 absent |

V. Bacteriologische eigenschappen /g

| | | Doel | Tolerantie |
|----------------------------|-----|-----------|------------|
| Totaal kiemgetal (/g) | cfu | 1000 max. | 10000 max. |
| Gisten (/g) | cfu | 100 max. | 1000 max. |
| Schimmels (/g) | cfu | 100 max. | 1000 max. |
| Enterobacteriaceae (/g) | cfu | 10 max. | 100 max. |
| E.Coli (/g) | cfu | 10 max. | 100 max. |
| Staphylococcus aureus (/g) | cfu | 10 max. | 100 max. |
| Salmonella (/25g) | cfu | 0 max. | 0 max. |



Technische Fiche

| | | | |
|--|------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| Product: Aardbei puree zza msu | Material: 04020300 | Laatste update: 03/09/2014 | Pagina's: 2/2 |
|--|------------------------------|--------------------------------------|-------------------------|

| | | Doel | Tolerantie |
|--------------------|-----|--------|------------|
| Listeria M. (/25g) | cfu | 0 max. | 0 max. |

VI. Voedingswaarden / 100g (omgerekend)

| | |
|-------------------------------|--------|
| Energetische waarde (kJ/kcal) | 291/69 |
| Koolhydraten (g) | 15,03 |
| waarvan suikers (g) | 14,89 |
| Eiwitten (g) | 0,69 |
| Vetten (g) | 0,34 |
| waarvan verzadigd (g) | 0,03 |
| Vezels (g) | 1,34 |
| Natrium (mg) | 1,98 |
| Zout (mg) | 4,95 |

VII. Verpakkingsvereisten / Opslagomstandigheden

| | |
|---|----------------------|
| Leveringstemperatuur van het product | : max. -16 °C |
| Bewaartemperatuur van het product | : max. -18 °C |
| Houdbaarheid van bevroren vruchten | : 24 maand bij -18°C |
| Houdbaarheid van bevroren gepast. puree | : 36 maand bij -18°C |
| Houdbaarheid ontdooide vruchten | : 24 uur bij +4°C |
| Houdbaarheid verse of ontdooide gepast. puree | : 14 dagen bij +4°C |

Ontdooide vruchten nooit opnieuw invriezen.

| | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| Verpakkingsinformatie | - Productomschrijving/productcode |
| | - Nettogewicht |
| | - Lotnummer |
| | - Uiterste houdbaarheidsdatum (THT) |
| | - Bewaaromstandigheden |

| | |
|-------------------------|--|
| Verpakking | 1 X 10 KG |
| Beschrijving verpakking | Plastiek emmer (PP) met deksel |
| EAN13 | 5410302203002 |
| EAN128 | (01)15410302203009 |
| Standaardpalletisatie | 12 Bucket x 6 lagen = 72 Bucket = 720,0 KG |

Opmerking: Deze productspecificatie is onderhevig aan het seizoen en afhankelijk van de oogst.

Product Management
Gerda DU BUISSON

DIRAFROST F.F.I. nv
Ind. Zone Daelenweld 1025
BE-3540 HERK-DE-STAD
Tel.: +32 (0)13 55 27 01
Fax: +32 (0)13 55 27 00