

## Technische Fiche

<b>Product:</b> Stekelbes	<b>Artikel:</b> 04000142	<b>Laatste update:</b> 11/02/2021	<b>Pagina's:</b> 1/3
------------------------------	-----------------------------	--------------------------------------	-------------------------

### 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 GFSI goedgekeurde voedselveiligheidsstandaarden (FSSC22000; IFS; BRC; SQF; Primus GFS).
- \* Alle producten zijn conform de huidige EG-wetgeving.
- \* De producten bevatten geen grondstoffen van genetisch gemodificeerde origine GGO-vrij conform Reg.1829/2003/EG (etikettering) en Reg.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 Reg.616/2000/EG en alle wijzigingen daarvan.
- \* Voedselveiligheid en traceerbaarheid conform Reg.178/2002/EG en Reg.852/2004/EC en alle wijzigingen daarvan.
- \* Pesticiden residuen conform Reg.396/2005/EG en alle wijzigingen daarvan.
- \* Zware metalen conform Reg.1881/2006/EG en alle wijzigingen daarvan.
- \* De microbiologie is conform Reg. 2073/2005/EG en alle wijzigingen daarvan.
- \* Allergenen conform Reg.1169/2011/EG en alle wijzigingen daarvan: geen declaratie nodig. Hoofdallegenen zijn niet aanwezig in het product. Andere allergenen: vruchteigen fructose en saccharose.
- \* Etikettering van levensmiddelen conform Reg.1169/2011/EG en alle wijzigingen daarvan.
- \* Producten zijn verpakt met behulp van contactmateriaal in overeenstemming met Reg.1935/2004/EG en alle wijzigingen daarvan.

### II. Algemene productbeschrijving

Product Stekelbes is ontsteeld, gewassen, gesorteerd en individueel diepgevroren.

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

Kleur (naar verwacht volgens de variëteit) : groen

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

Geur : typisch, geen "afwijkende"-geur.

### III. Samenstelling

100,00% Stekelbes

Origine:

HU, PL

Latijnse benaming

Ribes grossularia

### IV. Chemische / fysieke eigenschappen

Brix	°BX	6,0 min.
pH	pH	2,9 +/- 0,3
Clusters > 2 stuks	M%	1,0 max.
Sapverlies bij ontdooien	M%	10,0 max.
Gedroogde, verschrompelde vruchten	M%	1,0 max.
Fruit met bevroren sap aan buitenkant	M%	1,0 max.
Misvormde, beschadigde vruchten	M%	2,0 max.
Onrijpe vruchten (groen/ wit)	M%	0,5 max.
Licht onrijpe vruchten (bleker)	M%	5,0 max.
Overrijpe vruchten	M%	2,0 max.
Rotte vruchten / kg	PC	1 max.

## Technische Fiche

<b>Product:</b> Stekelbes	<b>Material:</b> 04000142	<b>Laatste update:</b> 11/02/2021	<b>Pagina's:</b> 2/3
------------------------------	------------------------------	--------------------------------------	-------------------------

Zwarte of bruine vlekken / kg	PC	2 max.
Moeilijk te vinden insecten /1000kg	PC	1 max.
Insekten en ander ongedierte	PC	0
Bladfragmenten (/10 kg)	PC	5 max.
Steeltjes (/10 kg)	PC	2 max.
Exogeen veg. vreemd voorwerp /100 kg	PC	1 max.
Onschadelijk vreemd voorwerp/100kg	PC	1 max.
Kritisch, schadelijk vreemde voorwerpen	PC	0

### V. Bacteriologische eigenschappen /g

		Doel	Tolerantie
Totaal kiemgetal (/g)	cfu	100000 max.	1000000 max.
Gisten (/g)	cfu	5000 max.	50000 max.
Schimmels (/g)	cfu	5000 max.	50000 max.
E.Coli (/g)	cfu	10 max.	100 max.
Staphylococcus aureus (/g)	cfu	100 max.	1000 max.
Salmonella (/25g)	cfu	0	0
Listeria M. (/25g)	cfu	0	0

### VI. Voedingswaarden / 100g (omgerekend)

Energie (kJ/kcal)	183/42
Vetten (g)	0,15
waarvan verzadigde vetzuren(g)	0,01
Koolhydraten (g)	7,10
waarvan suikers (g)	6,80
Vezels (g)	3,00
Eiwitten (g)	0,80
Zout (g)	<0,01

### VII. Verpakkingsvereisten / Opslagomstandigheden

Houdbaarheid van het product:	730	dagen
Minimum houdbaarheid bij levering:	180	dagen
Houdbaarheid ontdooide vruchten :	24	uur bij +4°C
Houdbaarheid ontdooide gepasteuriseerde puree:	14	dagen

**Ontdooide producten nooit opnieuw invriezen.**

Temperatuur van diepvriesproducten bij levering en bewaring:	max. -18 °C +/- 3 °C
Temperatuur van bewaren na ontdooien:	4°C tot max 10°C
Temperatuur van bewaren bij verse en aseptische producten:	4°C tot max 10°C

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



## Technische Fiche

<b>Product:</b> <b>Stekelbes</b>	<b>Material:</b> 04000142	<b>Laatste update:</b> 11/02/2021	<b>Pagina's:</b> 3/3
-------------------------------------	------------------------------	--------------------------------------	-------------------------

Verpakking	4 X 2,5 KG
Beschrijving verpakking	Dira-zakken (PE) in karton
EAN13	5410302001424
EAN128	(01)15410302001421
Standaardpalletisatie	9 carton x 8 lagen = 72 carton = 720,0 KG

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

**DIRAFROST F.F.I. nv**  
Klaverbladstraat 11  
B-3560 LUMMEN  
BE 0432 893 182