



## PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE\_VERSION 1.0

Artikel-Article: Aardbeipasta – pâte de fraise  
02/05/2023

Datum van opmaak-Date de création:

Artikelcode-Code d'article: 54081

EAN: Karton: 5414657029317

Emmer: 5414657029300

Pagina 1 van 6

### Productomschrijving / Définition

Pasta voor het op smaak brengen van ijs en crèmes.

Pâtes pour l'aromatisation de glaces et crèmes.

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

Dosering: 50 gram per liter compositie.

Dosage: 50 grammes par litre de composition.

### Ingrediënten / Ingrédients

Suiker, aardbei (30%), voedingzuur E330, concentraten van wortel, kers, appel, saffloer en citroen (4%), Kleurstof E120, aroma's en stabilisatoren: E440(ii) en E410.

Sucre, fraise (30%), acidulant E330, concentrés de carotte, cerise, pomme, carthame et citron (4%), colorant E120, arômes et stabilisant : E400 (ii), et E410.

### Nutritionele waarden / Valeurs Nutritionelles

Per 100g product / Par 100g de produit	
Energie / Valeur Énergétique kJ.	1036
Energie / Valeur Énergétique kcal.	244
Vetten / Matière Grasses	0,3
Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés	0,1
Koolhydraten / Carbohydrates	58,4
Waarvan suikers / Dont sucres	58
Eiwitten / Protéines	0,9
Zout / Sel	0,04

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

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

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

**Bewaaradvies:** koel en droog bewaren (bij voorkeur tussen 10°C en 25°C).



## PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE\_VERSION 1.0

Artikel-Article: Aardbeipasta – pâte de fraise  
02/05/2023

Datum van opmaak-Date de création:

Artikelcode-Code d'article: 54081

EAN: Karton: 5414657029317

Emmer: 5414657029300

Pagina 2 van 6

**Conseil de stockage :** à conserver au frais et au sec (de préférence entre 10°C et 25°C)

**Ten minste houdbaar tot:** zie verpakking (16 maanden na productie datum). 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 (16 mois après la date de production). 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 3kg inhoud.

**Le matériel de 1e emballage:** Seau avec contenance de 3 kg.



## PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE\_ VERSION 1.0

Artikel-Article: Aardbeipasta – pâte de fraise  
02/05/2023

Datum van opmaak-Date de création:

Artikelcode-Code d'article: 54081

EAN: Karton: 5414657029317

Emmer: 5414657029300

Pagina 3 van 6

### 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	N
Selderij / Céleri	N
Mosterd / Moutarde	N
Sesamzaad / Graine de sésame	N
Zwavel dioxide & Sulfit / Anhydride sulfureux & Sulfites	N
Lupine / Lupin	N
Weekdieren / Mollusques	N

### Organoleptische eigenschappen/ caractéristiques organoleptiques.

Uiterlijk - aspect :	Vaste vloeistof – liquide dense.
Kleur - Couleur :	Rood – Rouge.



## PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE\_VERSION 1.0

Artikel-Article: Aardbeipasta – pâte de fraise  
02/05/2023

Datum van opmaak-Date de création:

Artikelcode-Code d'article: 54081

EAN: Karton: 5414657029317

Emmer: 5414657029300

Pagina 4 van 6

Geur – Odeur :	Typische aardbei geur – typique de fraise.
Smaak – goût :	Typische aardbei smaak – typique de fraise.

### Fysisch-chemische kenmerken - Caractéristiques physicochimiques.

Analyse	Minimum	Maximum	Methode
Brix	71	75	Refractometry
pH	1.90	2.50	pHmeter

### Microbiologische kenmerken - Caractéristiques microbiologiques.

Analyse	Maximum
Totale mesofiele aëroben (kve/g) – Totale d'aérobies mésophiles (cfu/g)	1000
Schimmels (kve/g) – Moisissures (cfu/g)	100
Gisten – ferments	100
Enterobacteriën (kve/g) - Entérobactéries (cfu/g)	10
Lysteria monocytogenes (kve/g) - Lysteria monocytogenes (cfu/g)	100



## PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE\_VERSION 1.0

Artikel-Article: Aardbeipasta – pâte de fraise  
02/05/2023

Datum van opmaak-Date de création:

Artikelcode-Code d'article: 54081

EAN: Karton: 5414657029317

Emmer: 5414657029300

Pagina 5 van 6

### Kwaliteitsgarantie / La garantie de qualité.

**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.

**GMO verklaring:** De samenstelling ervan bevat geen GGO's en voldoet aan de EU-voorschriften. Daarom valt dit product niet onder het toepassingsgebied van de verordeningen 1829/2003 en 1830/2003/EG.

Sa composition ne contient aucun OGM, ne dérive pas d'OGM et est conforme à la réglementation de l'UE. Par conséquent, ce produit n'entre pas dans le champ d'application des règlements 1829/2003 et 1830/2003/CE.



## PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE\_VERSION 1.0

---

Artikel-Article: Aardbeipasta – pâte de fraise  
02/05/2023

Datum van opmaak-Date de création:

Artikelcode-Code d'article: 54081

EAN: Karton: 5414657029317

Emmer: 5414657029300

---

Pagina 6 van 6

---

**Stralingsverklaring:** Het product is niet blootgesteld aan ioniserende straling en bevat ook geen stralingsproducten. Daarom heeft het geen specifieke etikettering nodig, aangezien de Raad van de Gemeenschap 1999/2.

Le produit n'a pas été soumis à des radiations ionisantes et ne contient pas de produits irradiés. Par conséquent, il n'a pas besoin n'a pas besoin d'un étiquetage spécifique comme l'établit le conseil communautaire 1999/2