

## PRODUCTSPECIFICATIE

### 1. ALGEMENE GEGEVENS

Artikel: BelNap Aardbei  
Art.nr. Dawn Foods: 800062  
Omschrijving: Geconcentreerde neutrale gelei, voor het geleren van gebak en/of taarten. Vriesvast en ontdooistabiel. kan zowel machinaal als handmatig worden aangebracht

EAN code artikel:  
Verpakking: 8.00062.301; emmer 7kg  
8.00062.300; emmer 14kg

### 2. INGREDIENTENDECLARATIE (WEL)

1.	Glucose-/fructosestroop Tarwe, maïs, EU	65,0%
2.	water België	30,0%
3.	suiker bietsuiker, EU	2,0%
4.	Aardbeipuree EU	2,0%
5.	geleermiddel: pectinen (E440(i)) Citrusfruit, Brazilië, EU	1,0%
6.	geleermiddel: carrageen (E407) Algen, Brazilië, Filipijnen, EU	1,0%
7.	geleermiddel: xanthaan: E415 Brazilië, Filipijnen, EU	1,0%
8.	zuurmiddel: Citroenzuur (E330) EU, China	< 1%
9.	Vlierbessenextract Vlierbes, EU	< 1%
10.	zuurteregelaar: trinatriumcitraat (E331(iii)) EU, China	< 1%
11.	zuurteregelaar: tricalciumfosfaat (E341(iii)) EU, China	< 1%
12.	conserveermiddel: kaliumsorbaat (E202) China, EU	< 1%
13.	kleurstof: paprikaextract (E160c) India, EU	< 1%

Indien niet bekend: -

### 3. ORGANOLEPTISCHE EISEN:

Consistentie: visceus  
Kleur: rood  
Smaak: aardbei  
Reuk: aardbei

### 4. GMO INFORMATIE

Dit product is vrij van GMO's of ingrediënten geproduceerd met behulp van GMO's.  
Hierdoor vallen levensmiddelen, geproduceerd met onze producten, niet onder de etikettering als bedoeld in de EG regelingen: 1139/98; 258/97; 49/2000 en 50/2000, gewijzigd door: 1829/2003 en 1830/2003.  
Deze verklaring is gebaseerd op de leveranciersverklaringen van de betreffende ingrediënten, gecombineerd met aanvullende gegevens, waar nodig.

### 5. CHEMISCHE / FYSISCHE EIGENSCHAPPEN

	Doel	Marge	Methode
Vochtgehalte:	-	-	-
Brixgehalte:	59,5	1,5	Refractometer
pH-waarde:	3,45	0,15	Phmeter
Soortelijk gewicht (g/l):	-	-	-

Indien niet bekend: -

### 6. VOEDINGSWAARDEGEGEVENS

Analysegegevens per: 100 gram (gemiddelde waarden)		
	energie	989 kJ
	energie	233 kCal
<b>Eiwitten</b>		<b>0,1 g</b>
	plantaardig eiwit	- g
	dierlijk eiwit	- g
<b>Koolhydraten</b>		<b>56,8 g</b>
	mono- en disacchariden	25,7 g
	polysacch.(verteerbaar)	- g
	polyolen	- g
	voedingsvezel	1,4 g
<b>Vetten</b>		<b>&lt; 0,1 g</b>
	verzadigd vet	< 0,1 g
	enkelvoudig onverz. vet	- g
	meervoudig onverz. vet	- g
	cholesterol	- g
	plantaardig vet	- g
	dierlijk vet	- g
<b>Water</b>		<b>20 g</b>
Natrium		104 mg
Zout		0,26 g

Indien niet bekend: -

### 7. BEWAARCONDITIES

Temperatuur:	15-24 °C
Houdbaarheidsduur:	18 maanden (na prod.)
Houdbaarheid open:	beperkt
Transportcondities:	droog

### 4a. AANVULLENDE INFORMATIE:

Verordening (EG) 1333/2008 (levensmiddelenadditieven)  
Verordening (EU) 231/2012 (specificaties voor levensmiddelenadditieven)  
Richtlijn 2000/13/EG (richtlijn etikettering)  
Verordening (EG) 1334/2008 (aroma's)  
Certificering: ISO  
Pesticiden: Dit product voldoet aan de Verordeningen (EG) 396/2005, 178/2006, 149/2008 en 206/2008 (maximum gehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen).  
Verpakkingsmaterialen: De verpakkingsmaterialen voldoen aan Verordening (EG) 1935/2004, 2023/2006 en Verordening (EU) 10/2011 (kunststoffen).

### 8. VERPAKKING

Verpakkingseenheid:  
 Artikelinhoud: 7 14 kg  
 Besteleenheid: 1 1 stuks

Verpakk. materiaal	per verp. eenheid	transp. verpak.
Papier		
Karton		
Polypropyleen		
Polyetheen		
Polystyreen		
Hout		
IJzer		
Anders, nl.:		

### 9. GEBRUIK / DOSERING

Advies:

Voor het aanbrengen met de borstel:

De Belnap Aardbei gladroeren met ca. 500-700 g water per 1000 g en aan de kook brengen. Afkoelen tot gewenste dikte en aanbrengen.

Voor het machinaal aanbrengen:

De Belnap Aardbei gladroeren met ca. 500-700 g water per 1000 g en in de machine geven. Als de machine voldoende is opgewarmd (85-90 °C.) direct op het product spuiten.

### 10. VERONTREINIGINGEN

	(m)	
Totaal kiemgetal:	1000	in 1 g
Gisten:	100	in 1 g
Schimmels:	100	in 1 g
Coliformen:	-	in 1 g
Salmonellen:	afwezig	in 25 g
Enterobacteriaceae:	10	in 1 g
Listeria monocytog.:	-	in 25 g
E- Coli:	-	in 1 g

x<m = good quality

Indien niet bekend: -

### 11. OPMERKINGEN

Geschikt voor Vegetariërs: ja  
 Geschikt voor Veganisten: ja

### NAAM EN FUNCTIE

Naam: Rob van der Maas  
 Functie: Technisch Product manager

### 12. AANWEZIGHEID I.V.M. DIEET/ALLERGIE (ALBA)

	Z	M	K	O
1,1				
1,2				
1,3				
1,4				
1,5				
1,6				
1				
2,0				
3,0				
4,0				
5,0				
6,0				
7,0				
8,1				
8,2				
8,3				
8,4				
8,5				
8,6				
8,7				
8,8				
8				
9,0				
10,0				
11,0				
12,0				
13				
14				
Tarwe (**)	x			
Rogge	x			
Gerst	x			
Haver	x			
Spelt	x			
Kamut	x			
Gluten (*)	x			
Schaaldieren	x			
Ei			x	
Vis	x			
Pinda	x			
Soja			x	
Koemelk			x	
Amandelen	x			
Hazelnoten	x			
Walnoten	x			
Cashewnoten	x			
Pecannoten	x			
Paranoten	x			
Pistachenoten	x			
Macademianoten	x			
Noten *	x			
Selderij	x			
Mosterd	x			
Sesam	x			
SO2 en sulfiet (E220-E228)	x			
Lupine	x			
Weekdieren	x			

Z = zonder; M = met; K = kan; O = onbekend

\* Alleen indien er sprake van kruisbesmetting kan zijn.

(\*) Conform de verordening 41/2009/EU. Vrij van gluten indien gehalte aan gluten < 20 mg/kg is.

(\*\*) Glucosestroop van Tarwe hoeft niet te worden gedeclareerd conform Richtlijn 2007/68/EC

### 13. OVERZICHT AAN- /AFWEZIGHEID INGREDIENTEN

	Z	M	K	O
Lactose	x			
Cacao			x	
Glutamaat (E620-E625)	x			
Kippenvlees	x			
Koriander	x			
Maïs	x			
Peulvruchten	x			
Rundvlees	x			
Varkensvlees	x			
Wortel			x	

### DATUM ONDERTEKENING, HANDTEKENING

Geldig vanaf: 4-12-2014  
 Versie: 1  
 Handtekening:

Bij elektronische verzending is deze specificatie niet getekend.