



PRODUCTSPECIFICATIE SPECIFICATION DE PRODUIT

Referentienr. / No de référence:	361110
Versiedatum / Date de version:	28/11/2019
Versie / Version:	2

1. LEVERANCIERSGEGEVENS / DONNÉES FOURNISSEUR

Naam/Nom: **RANOBO BVBA** Tel 014 88 19 99
Adres/Adresse: Raadsherenstraat 7 Fax 014 88 10 71
2300 TURNHOUT Email info@ranobo.be
BTW / TVA: BE 0457 909 185



2. PRODUCT / PRODUIT

OMSCHRIJVING **havervlokken fijn**
DESCRIPTION **flocons d'avoine fins**

INGREDIËNTENLIJST (VERORDENING/RÈGLEMENT 1169/2011)

HAVERvlokken

LISTE DES INGRÉDIENTS (VERORDENING/RÈGLEMENT 1169/2011)

flocons d'AVOINE

Bijkomende vermeldingen op de verpakking – commentaires supplémentaires sur l'emballage:

Verpakt in een bedrijf waar ook noten, pinda's en sesamzaad worden verwerkt.

Emballé dans un atelier qui utilise noix, cacahuètes et graines de sésame.

ggo's en ingrediënten afkomstig van ggo's (verordening (eg) n° 1829/2003 en 1830/2003)

OGM et les ingrédients dérivés d'OGM (règlement (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening EG 1829/2003 en EG 1830/2003.

Le fabricant garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients qui font l'objet d'un étiquetage obligatoire sous le règlement CE 1829/2003 et ce 1830/2003.

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die doorstraald en/of GMO zijn.

Le fabricant garantit que le produit ne contient aucun des ingrédients irradiés et/ou OCM.

3. VERPAKKING / EMBALLAGE

PRIMAIRE VERPAKKING/EMBALLAGE PRIMAIRE:

BAK 3,5L - B:19,5cm, D: 19,5cm, - H:13cm

INHOUD / CONTENU: 1400g

SECUNDAIRE VERPAKKING / EMBALLAGE SECONDAIRE:

-

AANTAL PER OMDOOS / NOMBRE PAR BOÎTE: 1

AANTAL PER LAAG / NOMBRE PAR FAIBLE: 24

AANTAL LAGEN PER PALLET / NOMBRE DE FAIBLES PAR PALETTE: 6

4. ETIKETERING / ÉTIQUETAGE

LOTNUMMER / NUMÉRO DE LOT: HOUDBAARHEIDSDATUM – DATE D'ÉCHÉANCE

EAN CODE VERPAKKING / UNITÉ: **5420036417569**

EAN CODE OMDOOS / CARTON: -

LAND VAN HERKOMST / ORIGINE: Europa/l'Europe

INTRASTAT CODE: 11041290

5. OPSLAGCONDITIES/HOUDBAARHEID – CONDITIONS DE STOCKAGE/LONGEVITE

OPSLAG: Alle producten moeten koel en donker worden bewaard, in een reukvrije omgeving met een relatieve vochtigheid van circa 65% en een temperatuur tussen de 15 en 18°C - Tous les produits doivent être maintenus frais et sombre, dans un environnement sans odeur avec une humidité relative d'environ 65 % et une température comprise entre 15 et 18 ° C

MINIMUM HOUDBAARHEID/ DURÉE DE CONSERVATION

→ NA PRODUCTIE / APRÈS LA PRODUCTION: 240

→ BIJ AANLEVERING / À LA LIVRAISON: 180

6. ALLERGENEN / ALLERGÈNES

Wettelijk te declareren Allergenen (verordening 1169/2011)

Déclaration statutaire des allergènes (règlement 1169/2011)

ALLERGÈNE ALLERGENES	AANWEZIG PRÉSENT	AFWEZIG ABSENT	KRUISBESMETTING CONTAMINATION CROISSÉE
Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, haver, gerst, kamut, spelt) / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, avoine, orge, kamut, épeautre)	X		
Schaaldieren / Crustacés		X	
Eieren / oeufs		X	
Vis / Poisson		X	
Pinda's / Cacahuètes			X
Soja / Soya		X	
Melk (lactose) / Lait (lactose)		X	
Noten / Noix			X
Selderij / Céleri		X	
Mosterd / Moutarde		X	
Sesamzaad / graines de sésam			X
Lupine / Lupin		X	
Weekdieren / Mollusques		X	
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tot E227) / Dioxyde de soufre et sulfites (E220 à E227)		X	

7. VOEDINGSWAARDEN PER 100g / VALEUR NUTRITIONELLE PER 100g

ENERGIE: **1591Kcal**

377kJ

EIWITTEN / PROTÉINES: 13g

KOOLHYDRATEN / HYDRATES DE CARBONE: 62g

waarvan suiker / dont sucre: 4g

VETTEN / GRAISSES: 7g

waarvan verzadigde vetten / donc acides gras saturés: 1,2g

VOEDINGSVEZELS / FIBRES: 7,1g

ZOUT / SEL: 0,0012g

8. MYCOTOXINES

Waarde / Valeur

Norm/Norme Aflatoxines B1+B2+G1+G2	-	µg/kg
Norm/Norme Ochratoxine A	-	µg/kg
Norm Sulfiet / Norme Sulfite	-	mg/kg
Norm/Norme Aflatoxines B1	-	µg/kg

9. MICROBIOLOGISCHE DATA / DONNÉES MICROBIOLOGIQUES

Waarde / Valeur

Aeroob kiemgetal / Nombre de bactéries aérobies	<1.000.000 cfu/g
Gisten en schimmels / Levures et moisissures	<100.000 cfu/g
E. Coli	<100 cfu/g
Listeria monocytogenes	Afwezig/Absent
Salmonella	Afwezig/Absent