



PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE_VERSION 1.0

Artikel-Article: Hazelnootpasta medium geroosterd– Pâte noisettes légèrement grillées.

Datum van opmaak-Date de création: 28/04/2023

Artikelcode-Code d'article: 53923

EAN: 5414657029218 Emmer

5414657029263 Karton

Pagina 1 van 5

Productomschrijving / Définition

Hazelnootpasta medium geroosterd.

Pâte noisettes légèrement grillées.

Doel van het gebruik / Le but d'utilisation

Op smaak brengen van ijs en crèmes, dosering tussen de 50 gram en 80 gram per kg.

Aromatisation des glaces et de crèmes, dosage entre 50 gr et 80 gr par kg.

Ingrediënten / Ingrédients

Gepelde en geroosterde **hazelnoten** (100%).

Noisettes grillées et décortiquées (100%)

Nutritionele waarden / Valeurs Nutritionelles

Per 100g product / Par 100g de produit	
Energie / Valeur Énergétique kJ.	2814
Energie / Valeur Énergétique kcal.	670
Vetten / Matière Grasses	64,10
Waarvan verzadigde vetzuren / Dont acides gras saturés	4,16
Koolhydraten / Carbohydrates	9
Waarvan suikers / Dont sucres	4,89
Eiwitten / Protéines	14,95
Zout / Sel	0,00275

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 15°C en 18°C).

Conseil de stockage : *à conserver au frais et au sec (de préférence entre 15°C et 18°C)*



PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE_VERSION 1.0

Artikel-Article: Hazelnootpasta medium geroosterd– Pâte noisettes légèrement grillées.

Datum van opmaak-Date de création: 28/04/2023

Artikelcode-Code d'article: 53923

EAN: 5414657029218 Emmer

5414657029263 Karton

Pagina 2 van 5

Ten minste houdbaar tot: zie verpakking. 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. 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 inhoud van 5kg.

Le matériel de 1e emballage: Seau avec contenu de 5kg.

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 (Hazelnoten-Noisettes)	Y

PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE_VERSION 1.0

Artikel-Article: Hazelnootpasta medium geroosterd– Pâte noisettes légèrement grillées.

Datum van opmaak-Date de création: 28/04/2023

Artikelcode-Code d'article: 53923

EAN: 5414657029218 Emmer

5414657029263 Karton

Pagina 3 van 5

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

Origine.

Italië type mortarella – Italie type mortarella.

Fysieke kenmerken / Caractéristiques physiques.

Fijnheid – Finesse.	Max 20 µm
Vochtigheid – Humidité maximale.	Max 3%
F.F.A in % Oliezuur – F.F.A. en % Acide oléique.	Max 2%
Vet – Matière grasse.	58 – 62%
Aantal peroxiden – Nombre de peroxydes.	Max. 3.2 van-de O2/kg

Chemische kenmerken – Caractéristiques chimiques.

Mycotoxines	<p>EG-verordening 1881/2006 en integratie met Verord. EG 165/2010</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aflatoxine B1 <2,0 µg / Kg - Aflatoxinen B1, B2, G1, G2 <4,0 µg / Kg. <p>Règlement (CE) n° 1881/2006 et intégration au règlement (CE) n° 165/2010 CE 165/2010</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aflatoxine B1 <2,0 µg / Kg - Aflatoxines B1, B2, G1, G2 <4,0 µg / Kg.
--------------------	---



PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE_VERSION 1.0

Artikel-Article: Hazelnootpasta medium geroosterd– Pâte noisettes légèrement grillées.

Datum van opmaak-Date de création: 28/04/2023

Artikelcode-Code d'article: 53923

EAN: 5414657029218 Emmer

5414657029263 Karton

Pagina 4 van 5

Restanten van bestrijdingsmiddelen – Résidus de pesticides.	Grenswaarden uit EG-verordening 396/2005, zoals aangevuld met EG-verordening 178/2006, die bijlage I invoert (lijst van stoffen), en met EG-verordening 149/2008, die de bijlagen II, III en IV betreffende MRL's voor bestrijdingsmiddelen invoert. Limites du règlement CE 396/2005 complété par le règlement CE 178/2006 qui introduit l'annexe I (liste de substances) et par le règlement CE 149/2008 qui introduit les annexes II, III et IV sur les LMR de pesticides.
Allergenen – Allergènes	Hazelnooten – Noisettes (EU Reg 1169/2011 annex II)
GMO's	Het product bevat geen genetisch gemodificeerde organismen en heeft geen manipulaties of processen ondergaan die het gebruik ervan vereisen (Verordeningen CE 1829-1830 van 2003). Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et n'a fait l'objet d'aucune manipulation ni d'aucun processus nécessitant leur utilisation (Reg. CE 1829-1830 de 2003).

Microbiologische kenmerken - Caractéristiques microbiologiques.

Totale bacteriële belasting – Charge bactérienne totale.	max. 10.000 kve/g (regionale richtlijn Piemonte) max. 10 000 ufc/g (directrice régionale pour le Piémont)
Entero bacteriën – Entérobactéries.	<100 kve/g (regionale richtlijn Piemonte) <100 ufc/g (directrice régionale pour le Piémont)
Gisten en schimmels – ferment et moisissures.	max 100 kve/g (regionaal richtlijn Piemonte) max. 100 ufc/g (directrice régionale pour le Piémont)
E Coli Bacteriën – E Coli.	Afwezig/25g (wet 283/1962) - Absent/25g (loi 283/1962)
Listeria monocytogenes.	Afwezig/25g (wet 283/1962) - Absent/25g (loi 283/1962)
Salmonella.	Afwezig/25g – Absent/25g



PRODUCTSPECIFICATIE – SPECIFICATION DE PRODUIT VERSIE_VERSION 1.0

Artikel-Article: Hazelnootpasta medium geroosterd– Pâte noisettes légèrement grillées.

Datum van opmaak-Date de création: 28/04/2023

Artikelcode-Code d'article: 53923

EAN: 5414657029218 Emmer

5414657029263 Karton

Pagina 5 van 5

Organoleptische kenmerken - Caractéristiques organoleptiques.

Parameters – Paramètres.	Kenmerken/Waarden – Caractéristiques/Valeurs.
Geuren – Odeurs.	Geen vreemde geuren – pas d'odeurs étrangères.
Smaak – saveurs.	Geen vreemde smaken – absence de saveurs étrangères.
Houdbaarheid – Durée de conservation.	12 maanden na verpakking indien bewaard in optimale omstandigheden, op een koele en droge plaats. 12 mois à partir de l'emballage s'il est stocké dans des conditions optimales, dans un endroit frais et sec.
Gevaren bij onjuist gebruik - Dangers liés à une mauvaise utilisation.	Geen. Pas d'indication.

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.*