

Productspecificatie

Versie datum: 02-07-2020

Artikelinformatie:

Artikel omschrijving	:	SPINAZIE NATUREL
Netto inhoud	:	Zie etiket (gr/kg/ml/stuks)
Bewaaradvies	:	<7 graden
Houdbaarheidsdatum	:	Zie etiket (na openen beperkt houdbaar)
Land van herkomst	:	Zie etiket (Indien van toepassing)
MAP*	:	Ja

(*verpakt onder beschermende atmosfeer)

Ingrediëntendeclaratie:

Gehakte spinazie(Spinazie, **Room**, Water, Raapolie, **Melkeiwitten**, **Lactose**, **Magere melkpoeder**, Zout, Zetmeel (Aardappel, Tarwe, Maïs), Suiker, Natuurlijke aromas, Verdikkingsmiddelen (E412, E415)), Water, **Geglanceerde groentebinding**(Aardappelzetmeel, Zout, Gedroogde glucosesiroop, **Plantaardig eiwithydrolysaat (soja)**, Gemodificeerd aardappelzetmeel, Suiker, Smaakversterker (E621), Plantaardige olie, **Kruiden en specerijen (bevat selderij)**, Verdikkingsmiddel (E412), Dextrose, Antiklontermiddel (E551)), Zout, **Conservering**(Conserveermiddel (E202), Conserveermiddel (E200), **Conserveermiddel (E221)**, Gedroogde glucosesiroop), Vloeibare boter (Koolzaadolie, Zonnebloemolie, Voedingszuur (E322), Natuurlijk aroma).

Voedingswaarde per 100 gram:	Allergeneninformatie:*
Energie 130 kJ Energie 31 kcal Vet totaal 0,4 g waarvan verzadigd vet 0,1 g Koolhydraten totaal 3,2 g waarvan suikers 0,7 g Eiwit totaal 2,3 g Zout 0,79 g	- Glutenbevattende granen - Schaaldieren - Eieren - Vis - Aardnoten (pinda's) + Soja + Melk (inclusief lactose) - Schaalvruchten (noten) + Selderij - Mosterd - Sesamzaad + Sulfiet - Lupine - Weekdieren

* Verklaring symbolen:

- = niet aanwezig
- + = aanwezig
- x = risico op kruiscontaminatie

Microbiologische waarden:

Onze producten worden bemonsterd volgens de verordening (EG) Nr.2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

<u>Convenience</u>		
	T=0	T=t _{ht}
Aeroob kiemgetal	100.000 kve/g	< 1.000.000 kve/g
Gisten	10.000 kve/g	< 100.000 kve/g
Schimmels	1.000 kve/g	< 10.000 kve /g
Enterobacteriaceae	100 kve/g	< 1.000 kve / g
E. coli	100 kve/g	< 1.000 kve / g
Salmonella	afwezig in 25 g	
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	< 100 kve/g

<u>Panklaar</u>		
	T=0	T=t _{ht}
Aeroob kiemgetal	5.000.000 kve/g	< 10.000.000 kve/g
Gisten	10.000 kve/g	< 100.000 kve/g
Schimmels	1.000 kve/g	< 10.000 kve /g
E. coli	100 kve	< 1.000 kve / g
Salmonella	afwezig in 25 g	
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	< 100 kve/g

<u>Rauwkost</u>		
	T=0	T=t _{ht}
Aeroob kiemgetal	100.000 kve/g	< 1.000.000 kve/g
Gisten	10.000 kve/g	< 100.000 kve/g
Schimmels	1.000 kve/g	< 10.000 kve /g
Salmonella	afwezig in 25 g	
E. coli	100 kve/g	< 1.000 kve / g
Listeria monocytogenes	afwezig in 25 g	< 100 kve/g

Bereidingsadvies:

Zie etiket (indien van toepassing)