

TECHNISCHE FICHE

NL

Wortelen Mini 1 x 1,5 kg

ONTVANGEN

Door campan om 09:15,14-8-20

PRODUCTIDENTIFICATIE	
Artikelnummer	29020112
Latijnse benaming	Daucus carota
Productomschrijving	Wortelen Mini - gestoomd - 1,5 kg
Verpakking	Vacuüm verpakt in kookzak
Intrastat/Douane Code	07108095
Document nummer	TF-16-29020112
Versie	1
Laatst aangepast op datum	30/01/2020

SAMENSTELLING VAN HET PRODUCT (EC n°1169/2011)			
Grondstof	Gewicht Vers Product: % aandeel / per stuk	Oorsprong	Andere Specificaties
Wortelen Mini	1,5 kg	België/Nederland	+/- 30 - 60 mm lengte

NUTRITIONELE WAARDEN (EC n°1169/2011) Berekend			
VOEDINGSWAARDEN (Theoretisch)	Eenheid	per 100 g	
Energie	kcal	33,0	
	KJ	140,0	
Vetten	g	0,2	
waarvan verzadigde vetzuren	g	0,0	
Koolhydraten	g	5,2	
waarvan suikers	g	4,9	
Eiwitten	g	1,0	
Zout	g	0,1500	
Vezels	g	3,4	

ALLERGENEN INFORMATIE (EC n°142/2006 en EC n°1169/2011)		
Gegevens gebaseerd op onze huidige kennis en louter informatief, derhalve niet bindend.		
ALLERGENEN + AFGELEIDEN	Aanwezig in het product	Aanwezig in het bedrijf
Glutenbevattende granen	Nee	Ja
Schaaldieren	Nee	Nee
Eieren	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee
Schaalvruchten (noten)	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee
Melk (inclusief lactose)	Nee	Ja
Aardnoten arachide (pinda)	Nee	Nee
Selderij	Nee	Ja
Mosterd	Nee	Nee
Sesamzaad	Nee	Nee
Zwaveloxide en sulfiet (E220-E228) >10 mg/kg	Nee	Nee
Lupine	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee

PRODUCTEIGENSCHAPPEN	
Smaak	Typische smaak: Vermits het product vacuüm gegaard is, zijn natuurlijke smaken intenser dan bij groenten die traditioneel gekookt zijn
Geur	Typische geur
Textuur	Beetgaar
Kleur	Typische kleur
Zuurtegraad ph	5 tot 7

TECHNISCHE FICHE

LOGISTIEKE GEGEVENS																	
Primaire Verpakking (P.V.)						Secundaire Verpakking (S.V.)						Palletisering					
Artikel nummer	EAN code	L (cm)	B (cm)	H (cm)	Bruto (kg) +/-	Type	P.V./S.V.	L (cm)	B (cm)	H (cm)	Bruto (kg) +/-	Type	S.V./laag	Laag/Pal	Totaal S.V.	Bruto (kg) +/-	
29020112	5425018664009	38	17	5	1,516												
29020314	5425018664320	38	17	5	1,516	T-Bak	2	40	30	16	3,572	Pallet	8	12	96	368	
29020214	5425018664320	38	17	5	1,516	Karton	2	40	30	15	3,362	Pallet	8	10	80	294	
29020317	5425018664016	38	17	5	1,516	T-Bak	4	40	30	16	6,604	Pallet	8	12	96	659	
29020217	5425018664016	38	17	5	1,516	Karton	4	40	30	15	6,394	Pallet	8	10	80	537	

Tolerantie van 1 % logistieke schade

BEWAARVOORSCHRIFTEN			
Houdbaarheid		Minimum	Maximum
Bij Levering	Dagen	35	
Leveringstemperatuur	°C	2	7
Opslagtemperatuur	°C	1	4
Houdbaarheid na opening	Dagen		2
Aanduiding van de Houdbaarheid			
Tekst	TGT (Te gebruiken tot)		
Datumaanduiding	dd/mm/yy - 01/01/10		
Plaats	op het etiket		
Lotindicatie			
Plaats	op elke zak		
Vorm	xx xx xx (6 cijfers)		
Druktechniek	inkjet		

GEBRUIKSAANWIJZING	
Steamer:	Verwarm het product in de kookzak in een steamer op 98°C tot een kerntemperatuur van 78 °C. Na openen van de zak, kruiden naar wens.
Traditionele oven:	Doe de verpakking open en vul een ovenvaste schotel met het product. Kruid naar wens. Dek af en verwarm in de oven bij 170 °C tot een kerntemperatuur van 78°C.
Bain-marie:	Breng het product in een bain-marie en verwarm tot een kerntemperatuur van 78 °C.

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN (EG 2073/2005 van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen)			
	m	M	Methode
	optimale beginkwaliteit	max. waarde op einde houdbaarheid	
	kve/g	kve/g	
Aëroob Mesophil Kiemgetal 22°C	1.000	1.000.000	Afgeleid van AFNOR 3M 01/1-09/89 B*
Anaëroob Kiemgetal 37°C	1.000	1.000.000	SV-VG M005 B*
Melkzuurbacteriën	100	10.000.000	ISO 15214 B*
Enterobacteriën 37 °C	< 10	100	AFNOR 3M 01/6-09/97 B*
beta glucuronidase pos E.coli	< 10	10	AFNOR 3M 01/8-06/01 B*
Coagulase pos staphylococcen	< 10	100	AFNOR 3M-01/9-04/03 B*
Salmonellae spp.	afw. in 25 g	afw. in 25 g	AFNOR BRD 07/11-12/05 (verkort protocol) B*
Listeria monocytogenes	afw. in 25 g	afw. in 25 g	AFNOR BRD 07/4-09/98 B*
Sulfietreducerende Clostridia	100	100.000	ISO 15213 B*
Bacillus cereus	100	10.000	Afgeleid van ISO 7932 B*
Gisten en schimmels	100	1.000	3M-Nordval n°16 B*

Bacteriologie kan enkel gegarandeerd worden indien de bewaarvoorschriften gerespecteerd worden.

Bron: Microbiologische richtwaarden en wettelijke microbiologische criteria van Labo Levensmiddelenmicrobiologie en conservering van Prof. Dr.Ir.J.Debevere van RUG Gent.

GMO VERKLARING (EC n° 1829/2003 & 1830/2003)	
Op basis van de huidige gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij.	

VERKLARING BESTRALING	
Op basis van de huidige gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten niet bestraald en niet radioactief.	

RESIDU (EC n° 1881/2006 & 396/2005)	
Versalof garandeert dat het product conform EC 2005/396 & 2006/1881 is	

VERKLARING VREEMDE VOORWERPEN	
Versalof garandeert dat er een procedure voor vreemde voorwerpen en glasdetectie aanwezig is.	
Versalof garandeert dat het product een metaaldetectiecontrole heeft ondergaan: Fe 3,0 mm; NonFe 3,5 mm; RVS 4,5 mm	

VERKLARING	
Versalof garandeert dat het product vegetarisch en veganistisch is.	



TECHNISCHE FICHE

BEDRIJFSINFO			
Naam	Versalof	BTW-nummer	BE 0806.033.475
Adres	Eshagestraat 13 - B1840 Steenhuffel	IBAN	BE10734024249204
Tél	(+32)52/301714	BIC	KREDBEBB
Fax	(+32)52/301713	Website	www.versalof.be
E-mail	info@versalof.be		
Vestigingsnummer FAVV	2173172360		
Toelatingsnummers FAVV	AER/VBR/011768		
BRC Certificat	BRC-certificaat level A		

CONTACTPERSONEN			
Directie		Kwaliteit	
Kris Vertonghen		Gerd Sarens	
(+32) 0473 35 14 62		(+32) 0479 51 99 13	
(+32) 052 30 17 14		(+32) 052 30 17 14	
kris.vertonghen@versalof.be		quality@versalof.be	
Verkoop		Crisis	
Daan Sarens: (+32) 0475 53 70 17		Kris Vertonghen	
Email: daan.sarens@versalof.be		Daan Sarens	
Didier Detaille : (+32) 0495 62 74 93		(+32) 0473 35 14 62	
Email : didier.detaille@versalof.be		(+32) 0475 53 70 17	
		Didier Detaille	
		(+32) 0495 62 74 93	
		Gerd Sarens	
		(+32) 0479 51 99 13	