

TECHNISCHE FICHE

NL

Appels Centuro 1 x 10 stuks

PRODUCTIDENTIFICATIE	
Artikelnummer	000026
Latijnse benaming	Malus Domestica
Productomschrijving	Appels Centuro - gestoomd - 10 stuks
Verpakking	Vacuum verpakt in kookzak
Intrastat/Douane Code	08119095
Document nummer	TF-16-000026
Versie	N
Laatst aangepast op datum	29/11/2022

SAMENSTELLING VAN HET PRODUCT (EC n°1169/2011)			
Grondstof	Gewicht Vers Product: % aandeel / per stuk	Oorsprong	Andere Specificaties
Appel	99.9% ; +/- 100 g/st	België	Ontpit en geschild
Vitamine C (E300)	0,05%		Antioxidant
Citroenzuur (E330)	0,05%		Voedingszuur

NUTRITIONELE WAARDEN (EC n°1169/2011) Berekend		
VOEDINGSWAARDEN (Theoretisch)	Eenheid	per 100 g
Energie	kcal	54,0
	KJ	229,0
Vetten	g	0,0
waarvan verzadigde vetzuren	g	0,0
Koolhydraten	g	12,0
waarvan suikers	g	11,8
Eiwitten	g	0,4
Zout	g	0,0050
Vezels	g	2,3

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	Nee
Schaaldieren	Nee	Nee
Eieren	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee
Schaafruchten (noten)	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee
Melk (inclusief lactose)	Nee	Nee
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) +/-
000026	5425018662005	38	17	5	1,216											
02020305	5425018662017	17	38	5	1,216	T-Bak	6	40	30	16	7,836	Pallet	8	12	96	777
02020205	5425018662017	17	38	5	1,216	Karton	6	40	30	15	7,626	Pallet	8	10	80	635
02020317	5425018662050	17	38	5	1,216	T-Bak	4	40	30	16	5,404	Pallet	8	12	96	544
02020405	5425018662029	17	38	5	1,216	M-bak	12	60	40	18	16,192	Pallet	4	10	40	673
02020214	5425018662104	17	38	5	1,216	Karton	2	40	30	15	2,762	Pallet	8	10	80	246
02020217	5425018662050	17	38	5	1,216	Karton	4	40	30	15	5,194	Pallet	8	10	80	441

Tolerantie van 1 % logistieke schade

BEWAARVOORSCHRIFTEN			
Houdbaarheid		Minimum	Maximum
Bij Levering	Dagen	35	
Leveringstemperatuur	°C	2	7
Opslagtemperatuur	°C	2	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	Inktjet		

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 ovenschotel 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 GESCHIKTHEID VERPAKKING
Versalof garandeert dat de verpakking voedingsgeschikt is volgens de richtlijnen EG1935/2004 & EG10/2011

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		Kris Vertonghen	
(+32) 0473 35 14 62		(+32) 0473 35 14 62	
(+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	(+32) 0473 35 14 62
Email: daan.sarens@versalof.be		Daan Sarens	(+32) 0475 53 70 17
Didier Detaille : (+32) 0495 62 74 93		Didier Detaille	(+32) 0495 62 74 93
Email : didier.detaille@versalof.be			