



RANOBO

PRODUCTSPECIFICATIE SPECIFICATION DE PRODUIT

Referentienr. / No
de référence:

984311

Versiedatum /
Date de version:

29/06/2021

Versie / Version:

6

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 **Nodell Apero mix 130g**
DESCRIPTION **Nodell Apero mix 130g**

INGREDIËNTENLIJST (VERORDENING/RÈGLEMENT 1169/2011)

PINDA, rijstmeel, palmolie, aardappelzetmeel, SOJAsaus (SOJA, TARWE, water, zout), suiker, zout, maïszetmeel, TARWEBloem, rijst, Palm olie (RSPO MB), maltodextrine, raapzaadolie, arachideolie (PINDA), TARWEzetmeel, tapiocazetmeel, zonnebloemolie, kleurstof E160c, SOJAsaus poeder (TARWE, SOJA, dextrine, zout, koji, kleurstof E150c), ui, gemodificeerd tapiocazetmeel, kleurstof E150a, anti-oxidant E306, chili, natuurlijk aroma, paprika, BBQ seasoning (specerijen mix (gember, nootmuskaat, SELDERIJ, paprika, koolzaadolie), gerookte olie (SOJA), geroosterde knoflook olie (rijstkiemolie)), glucose, zeewier, knoflook, SELDERIJ, voedingszuur E330, kleurstof E141, chilipeper, kleurstof (E150a & E150c), rijstmiddel E500, natuurlijke kleurstof (Hibiscus sabdariffa, zwarte wortel, perzik poeder, sinaasappel poeder, maltodextrine), natuurlijke smaakversterker (TARWE), chilipeper extract, zuurteregelaar E330, gist extract, capsicum extract

LISTE DES INGRÉDIENTS (VERORDENING/RÈGLEMENT 1169/2011)

CACAHUËTES, farine de riz, huile de palme, fécule de pomme de terre, sauce SOYA (SOYA, BLÉ, eau, sel), sucre, sel, amidon de maïs, farine de BLÉ, riz, huile de palme (RSPO MB), maltodextrine, huile de colza, huile d'arachide (CACAHUËTES), amidon de BLÉ, fécule de tapioca, huile de tournesol, colorant E160c, poudre de sauce SOYA (BLÉ, SOYA, dextrine, sel, koji, colorant E150c), oignon, fécule de tapioca modifiée, colorant E150a, antioxydant E306, piment, arôme naturel, paprika, assaisonnement BBQ (mélange d'épices (gingembre, muscade CÉLERI, paprika, huile de colza), huile fumée (SOYA), huile d'ail rôti (huile de germe de riz)), glucose, algues, ail, CÉLERI, acide E330, colorant agent E141, piment, colorant (E150a & E150c), poudre à lever E500, colorant naturel (Hibiscus sabdariffa, carotte noire, pêche en poudre, orange en poudre, maltodextrine), exhausteur de goût naturel (BLÉ), extrait de piment, correcteur d'acidité E330, extrait de levure, extrait de capsicum

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:

DOYPACK - B:12cm, D:5cm; H:21cm

INHOUD / CONTENU: 130g

SECUNDAIRE VERPAKKING / EMBALLAGE SECONDAIRE:

Doos bruin Nodell 205x195x220mm

AANTAL PER OMDOOS / NOMBRE PAR BOÎTE: 8

AANTAL PER LAAG / NOMBRE PAR FAIBLE: 15

AANTAL LAGEN PER PALLET / NOMBRE DE FAIBLES PAR PALETTE: 5

4. ETIKETERING / ÉTIQUETAGE

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

EAN CODE VERPAKKING / UNITÉ: **5420036414704**

EAN CODE OMDOOS / CARTON: **5420036415091**

LAND VAN HERKOMST / ORIGINE: Mengeling van niet uit de EG afkomstige noten en vruchten/ Mélange des noix et fruits pas originaire d'EG

INTRASTAT CODE: 8135091

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: 270

→ BIJ AANLEVERING / À LA LIVRAISON: 210

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: **2509kJ**

605Kcal

EIWITTEN / PROTÉINES: 21,04g

KOOLHYDRATEN / HYDRATES DE CARBONE: 20,08g

waarvan suiker / dont sucre: 5,68g

VETTEN / GRAISSES: 47,64g

waarvan verzadigde vetten / donc acides gras saturés: 8,4g

VOEDINGSVEZELS / FIBRES: 5,78g

ZOUT / SEL: 1,36g

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