

 RANOBO	PRODUCTSPECIFICATIE SPECIFICATION DE PRODUIT	Referentienr. / No de référence:	953-10
		Versiedatum / Date de version:	23/10/2018
		Versie / Version:	2

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

ONTVANGEN
 Door campan om 08:30,20-8-20

2. PRODUCT / PRODUIT

OMSCHRIJVING **Dadels zonder pit 2000g**
 DESCRIPTION **Dattes sans pépin 2000g**

INGREDIËNTENLIJST (VERORDENING/RÈGLEMENT 1169/2011)

Dadels.

LISTE DES INGRÉDIENTS (VERORDENING/RÈGLEMENT 1169/2011)

Dattes.

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:

Bak 3L - B:19,5cm, D:19,5cm, H:11,3cm

INHOUD / CONTENU: 2000g

SECUNDAIRE VERPAKKING / EMBALLAGE SECONDAIRE:

-

AANTAL PER OMDOOS / NOMBRE PAR BOÎTE: 1

AANTAL PER LAAG / NOMBRE PAR FAIBLE: 24

AANTAL LAGEN PER PALLET / NOMBRE DE FAIBLES PAR PALETTE: 10

4. ETIKETERING / ÉTIQUETAGE

LOTNUMMER / NUMÉRO DE LOT: HOUDBAARHEIDSDATUM – DATE D'ÉCHÉANCE
 EAN CODE VERPAKKING / UNITÉ: **5420036409953**
 EAN CODE OMDOOS / CARTON: -
 LAND VAN HERKOMST / ORIGINE: Noord-Afrika / Afrique du Nord
 INTRASTAT CODE: 8041000

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: 240

→ BIJ AANLEVERING / À LA LIVRAISON: 180

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: 315Kcal

1335kJ

EIWITTEN / PROTÉINES: 2g

KOOLHYDRATEN / HYDRATES DE CARBONE: 73g

waarvan suiker / dont sucre: 70g

VETTEN / GRAISSES: 0g

waarvan verzadigde vetten / donc acides gras saturés: 0g

ZOUT / SEL: 0,025g

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