

PRODUCTSPECIFICATIE

PRODUCTNAAM: MOSTERD

1 - ALGEMENE INFORMATIE

- 1.1 Productomschrijving:** fijngemalen geweekte mosterdzaden
- 1.2 Ingrediëntendeclaratie:** water, azijn, MOSTERDzaad, suiker, zout, specerijen
- 1.3 Opslagcondities:** 2 tot 18°C
- 1.4 Houdbaarheid na productiedatum:** 12 maanden

2 - VERPAKKING + ARTIKELCODE

Artikelnaam	Primaire Verpakking	Secundaire Verpakking
Mosterd 6 x 1L tube	tube + dop	karton
Mosterd 6 x 2L	cilinder + deksel	karton
Mosterd 3 kg	emmer + deksel	
Mosterd 5 kg	emmer + deksel	
Mosterd 10 kg	emmer + deksel	
Mosterd 25 kg	emmer + deksel	

PRODUCTSPECIFICATIE

PRODUCTNAAM: MOSTERD

3 - ALLERGENENINFORMATIE

Allergeen	+	-	?
Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen		-	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		-	
Eieren en producten op basis van eieren		-	
Vis en producten op basis van vis		-	
Aardnoten en producten op basis van aardnoten		-	
Soja en producten op basis van soja		-	
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)		-	
Schaalvruchten, d.w.z. amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van schaalvruchten		-	
Selderij en producten op basis van selderij		-	
Mosterd en producten op basis van mosterd	+		
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad		-	
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂		-	
Lupin et produits à base de lupins		-	
Weekdieren en producten op basis van weekdieren		-	

RICHTLIJN VO1169/2011 betrekking tot vermelding van de ingrediënten van levensmiddelen

Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij en niet bestraald. Deze gegevens zijn gebaseerd op onze huidige kennis en zijn louter informatief, derhalve niet bindend.

PRODUCTSPECIFICATIE

PRODUCTNAAM: MOSTERD

4 - MICROBIOLOGISCHE NORMEN

Micro-organisme	Doel in kve/g	Tolerantie in kve/g	Bij einde THT in kve/g
Totaal aëroob kiemgetal	100.000	1.000.000	10.000.000
Melkzuurbacteriën	10.000	100.000	10.000.000
Gisten en Schimmels	1.000	10.000	100.000
Escherichia coli	< 10	100	1.000
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 0,01g indien pH < 4,4	Afwezig in 0,01g

5 - CHEMISCHE EN FYSISCHE PARAMETERS

Parameter	Waarde	Methode
Vochtgehalte	79,00 / 100g	Afgeleid van ISO 1442. Gravimetrisch na drogen
Eiwit (Nx6,25)	6,20 / 100g	Afgeleid van ISO 937 en ISO 1871 Methode Kjeldahl
Totaal vet	6,70 / 100g	Afgeleid van ISO 1443. Gravimetrisch na hydrolyse gevolgd door extractie
Asrest	3,03 / 100g	ISO 936
Koolhydraten (incl. voedingsvezels)	5,00 / 100g	Berekening (KB van 08/01/1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen)
Energetische waarde	439 Kjoule / 100g	Berekening (KB van 08/01/1992 betreffende de voedingswaarde-etikettering van voedingsmiddelen & Richtlijn 2008/100/EG van 28 oktober 2008)
	105 Kcal / 100g	
Zout	2,16 / 100g	Berekening via natrium (ICP-meting na ontsluiting)
pH-waarde	3,50-3,80	-

QUALITY FOODS & SAUCES bvba

Fabriekweg 48 - 8480 EERNEGEM (Ichtegem)

Tel +32 (0)59 29 59 40 - Fax +32 (0)59 29 59 49

info@specerij.be



PRODUCTSPECIFICATIE

PRODUCTNAAM: MOSTERD

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen naar Suprema.

Indien wij deze specificatie binnen de 10 werkdagen niet ondertekend ontvangen, gaan wij ervan uit dat U deze specificatie aanvaardt onder stilzwijgend akkoord.

NAAM:

FUNCTIE:

DATUM:

HANDTEKENING VOOR AKKOORD: