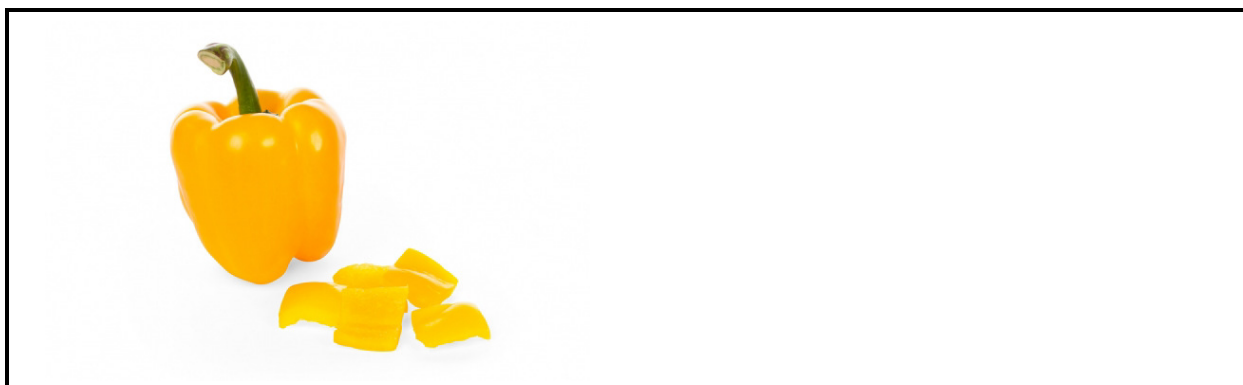


**PAPRIKA GEEL 3 x 3 cm (HANDGESNEDEN)**

Afbeeldingen kunnen afwijken van de werkelijkheid en zijn seizoensgebonden.

Ingrediënten:

Paprika.

Allergenen te declareren volgens EG-Verordening 1169/2011*:

Nr.	Allergeen	+/?/-	Nr.	Allergeen	+/?/-
1	Glutenbevattende granen (tarwe, ...) en producten op basis ervan	-	8	Noten en producten op basis van noten	-
2	Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-	9	Selderij en producten op basis van selderij	-
3	Eieren en producten op basis van eieren	-	10	Mosterd en producten op basis van mosterd	-
4	Vis en producten op basis van vis	-	11	Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
5	Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-
6	Soja en producten op basis van soja	-	13	Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-
7	Melk en producten op basis van melk (incl. lactose)	-	14	Lupine en producten op basis van lupine	-

* Geproduceerd in een bedrijf waar geen allergenen aanwezig zijn.

Voedingswaarde gebruiksklare product (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Vocht:	92,0
Eiwitten:	1,0
Vet:	0,0
waarvan verzadigd:	0,0
Koolhydraten:	4,5
waarvan suikers:	3,5
Voedingsvezels:	2,0
Zout (als Natrium x 2,5):	0,014 (uitsluitend toe te schrijven aan van nature voorkomend natrium in de grondstoffen)
Natrium (mg):	5,5
Energetische waarde (kcal):	26 kcal = 110 kJ

(*) De opgegeven waarden zijn gemiddelden op basis van de Nubel voedingsmiddelentabel, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

**PAPRIKA GEEL 3 x 3 cm (HANDGESNEDEN)****Microbiologische doelstellingen (**):**

Gewassen en versneden groenten (IV de gamma):		Doelstelling Productie	Tolerantie Productie	Doelstelling THT
Totaal aëroob kiemgetal 22°C	THT	100.000	1.000.000	100.000.000
Melkzuurbacteriën 22°C	THT	1.000	10.000	10.000.000
Gisten	THT	1.000	10.000	100.000
Schimmels	THT	1.000	10.000	geen visuele groei
E. coli		100	1.000	1.000
STEC		afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Staphylococcus aureus		100	1.000	1.000
Salmonella		afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Listeria monocytogenes		afw. in 25 g	afw. in 25 g	100

(**) Microbiologische doelstellingen obv de richtlijnen volgens de Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit en het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering van de faculteit Bio-Ingenieurswetenschappen RUG o.l.v. Prof. J. Debevere (Juli 2010).

Afwezigheid chemische contaminanten cfr EG-Verordeningen 396/2005 en 1881/2006:

Het product voldoet aan de bepalingen van Verordeningen 396/2005/EG en 1881/2006/EG tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen:

Residuen van pesticiden en herbiciden volgens 396/2005 EG (en wijzigingen)
Nitraten (voor sla en spinazie) volgens 1881/2006 EG, BI-Deel 1
Mycotoxines (voor aardnoten, noten en gedroogde vruchten) volgens 1881/2006 EG, BI-Deel 2
Zware metalen (Pb en Cd) volgens 1881/2006 EG, BI-Deel 3
Dioxine en PCB's volgens 1881/2006 EG, BI-Deel 5

GMO-verklaring volgens EG-Verordeningen 1829/2003 en 1830/2003:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product vrij is van genetisch gemodificeerde ingrediënten. Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

Irradiatie-verklaring volgens EG-Verordeningen 1999/2 en 1999/3:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product niet bestraald werd en vrij is van bestraalde ingrediënten.

Verpakkingswijze en Bewaarvoorschriften:

Verpakkingswijze: Kunststof krat met HDPE-bakzak.
Bewaartemperatuur: In koeling tussen 2 en 4°C. Vermijd bevroren !!!
Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product houdbaar tot 7 dagen na productie, maar het is de uiteindelijke gebruiker die op basis van de beoordeling van de structuur, geur, kleur en smaak moet bepalen of de producten geschikt zijn voor het gebruik of de verwerking ervan.

Versie: 01	Opgestelde door: Ir. John Van Roy (GCV Nutricert)
Uitgifte: 01.08.2018	Goedgekeurd door: Ararat Hakobyan

Deze specificatie werd opgesteld aan de hand van de informatie dewelke op het ogenblik van de creatie ter beschikking was. Bijkomende informatie kan leiden tot een aanpassing van de diverse parameters.