

ASSORTIMENTSGROEP:	Fruit en groenten, gevriesdroogd
SUBGROEP:	Gevriesdroogd fruit, los
BENAMING VAN HET PRODUCT:	Gevriesdroogde framboos crunch 0-5 mm
DOEL VAN HET PRODUCT:	Voor gebruik als een ingrediënt in levensmiddelen
INGREDIËNTEN:	Gevriesdroogde framboos
ORIGINE:	Polen, Servië
ALLERGENEN:	Het bevat geen allergene ingrediënten die in de huidige EU-wetgeving zijn geïdentificeerd. Er is geen kruiscontaminatie tijdens productie.
GMO:	Het bevat geen genetische gemodificeerde grondstoffen en is niet onderworpen aan genetische modificatie tijdens het productieproces
CERTIFICERING:	BRC (GFSI compliant)
STRALING:	product is niet behandeld met ioniserende straling volgens EU Richtlijn 2013/59
PESTICIDEN:	conform de EU richtlijnen voor pesticiden, zware metalen en aflatoxines

A. Organoleptische evaluatie

Nr	Eigenschap	Vereisten
1.	Kleur	Rood met roze en witte tint, kenmerkend voor de framboosvrucht.
2.	Uitzicht en consistentie	Kleven niet aan elkaar onder het uitoefenen van druk, aanvaardbare en beperkte hoeveelheden aan verpulverde deeltjes.
3.	Smaak en geur	Typerend voor framboos. Andere smaken en geuren niet aanvaardbaar.

B. Fysicochemische eigenschappen

Nr	Eigenschap	Vereisten
1.	Vochtgehalte (%)	5
2.	Dehydratiefactor (concentratie)	7,1
3.	Vermenging met plantaardige onzuiverheden (%)	Max. 0,5%
4.	Vermenging met licht verbrande deeltjes (%)	Max. 1,5%

C. Microbiologische eigenschappen

Nr	Naam van het micro-organisme	Limiet (KVE/g)	Methoden
1.	Totaal kiemgetal	$\leq 5,0 \times 10^4$	PN-EN ISO 4833-2
2.	Escherichia Coli of E.coli	< 100	PN-ISO 16649-2
3.	Salmonella	0/(25g)	PN-ISO 6579
4.	Staphylococcus aureus	0	PN-EN ISO 6888-1
5.	Coliformen	≤ 50	PN-ISO 4832
6.	Schimmels	$\leq 1 \times 10^4$	PN-ISO 21527-2
7.	Gisten	$\leq 1 \times 10^4$	PN-ISO 21527-2

D. Verpakking: Afgesloten polyethyleen zak (food grade) in een kartonnen doos **10 kg** (2 x 5 kg)

E. Bewaarcondities: Sterk hygroscopisch product

1. Bewaar in gesloten verpakkingen
2. Maximale temperatuur **onder 25°C**, relatieve vochtigheid **beneden 75%**

F. Houdbaarheid: In de originele verpakking 18 maanden vanaf de productiedatum, minimaal 12 maanden bij levering**G. Voedingswaardetabel:** Voedingswaarde per 100g

Energiewaarde	1.054 kJ / 252 kcal
Vetten	2,1 g
Waarvan verzadigde vetzuren	0 g
Koolhydraten	33,2 g
Waarvan suikers	33,2 g
Vezels	32,3 g
Eiwitten	9,00 g
Zout	0,00 g

Deze waarden zijn gemiddeld en berekend op basis van beschikbare literatuur.

De informatie in deze specificatie is gebaseerd op gegevens en kennis van onze leveranciers en de bepalingen van de hierop van toepassing zijnde wetgeving. De gebruiker moet de geschiktheid, voorafgaand aan het gebruik, en het toegestane gebruik van het product in de geplande toepassing onderzoeken.

Het document vereist geen handtekening, het is een vertaling van de Engelse versie.