

all bak

PRODUCTSPECIFICATIE PRUIMENCORIN

Kant en klare taartvulling op basis van gedroogde pruimen

Ingrediënten:

Pruimen
Water
Suiker
Geleermiddel : Pectine (E440IL)
Bewaarmiddel : Kaliumsorbaat (E202)
Bindmiddel : Gemodificeerd maïszetmeel (E1442)

Karakteristieken:

Brix waarde : 48
PH Waarde : 3.6

Berekende voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Vocht:	56.10 %
Eiwitten:	0.90 %
Vetten:	0.10 %
Koolhydraten:	45 %
Kcal:	184/100g
KJ:	775/100g

(*) De gegeven waarden zijn gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen.

Microbiologische doelstellingen (**):

Parameter:	Doelstelling Productie
Totale flora aeroob	< 100/g
Coliform	< 10/g
Schimmel en gist	< 100/g
Listeria monocytogenes	Afwezig per 25 g
Salmonella	Afwezig per 25 g

(**) Microbiologische doelstelling obv de richtlijnen volgens de vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit en het laboratorium van levensmiddelenmicrobiologie en -conservering o.l.v. Prof.dr .Ir J.Debevere (RUG)

Microbiologische test

Resultaat

Methode	
Zuurtegraad	3.6
eigen methode	
Eiwit	2.3 g/100g
Afgeleid van ISO 936	
As	<1.95 g/100g
Afgeleid van ISO 937	
Vet	<1.0 g/100g
Afgeleid van ISO 1444	
Vocht	35.24 g/100g
Afgeleid van ISO 1442	
Droge stof	54.76 g/100g
Afgeleid van ISO 1442	
Voedingsvezel	2.9 g/100g
Suikergehalte (uitgedrukt als glucose)	32.3 g/100g
Eigen methode (gebaseerd op luff-schoorl)	
Koolhydraten	58.7 g/100g
Via berekening	
Wateractiviteit	0.887
Electrolytische aw bepaling	

Gemiddelde voedingswaarde/100g Souci Fachmann & Kraut tabellen

KJ	850
Kcal	203
<hr/>	
Koolhydraten	47,1 g
Waarvan suikers	38,3 g
Vetten	0,2 g
Waarvan verzadigd	0,2 g
<hr/>	
Voedingsvezels	5,8 g
Natrium	<0,04 g
<hr/>	

Productiecode:

G23B26101 19

G	Jaar 2011
23	Dag
B	Maand
261	Artikel nummer
01	Sorbaat
19	Batch of Lotnummer

Verpakking: Emmers 13/32 kg / Blik 2,85kg

Houdbaarheid: 12 maanden voor emmers/36 maanden voor blikken

Bewaarcondities

Koele en droge ruimtes. Na opening gekoeld (<7°C) bewaren in een niet-metalen container, het product is dan nog 2 tot 3 weken houdbaar.

Kwaliteitsgarantie:

De producten worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2010 EG inzake levensmiddelen hygiëne en het KB van 29 november 2010 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

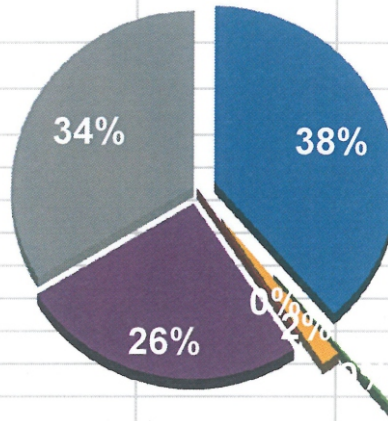
Leda code	GS1 code	Allergeen	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan Bevatten (recept zonder) (K)	Onbekend (O)
		Wettelijke allergenen				
1.1	UW	Tarwe	X			
1.2	NR	Rogge	X			
1.3	GB	Gerst	X			
1.4	GO	Haver	X			
1.5	GS	Spelt	X			
1.6	GK	Kamut	X			
1	AW	(*)Gluten				
2.0	AC	Schaaldieren	X			
3.0	AE	Ei				X
4.0	AF	Vis	X			
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	X			
6.0	AY	Soja				X
7.0	AM	Koemelk				X
8.1	SA	Amandelen	X			
8.2	SH	Hazelnoten	X			
8.3	SW	Walnoten	X			
8.4	SC	Cashewnoten	X			
8.5	SP	Pecannoten	X			
8.6	SR	Paranoten	X			
8.7	ST	Pistachenoten	X			
8.8	SM	Macademianoten	X			
8	AN	(*)Noten (schaalvruchten)				
9.0	BC	Selderij	X			
10.0	BM	Mosterd	X			
11.0	AS	Sesam	X			
12.0	AU	Zwavedioxide en sulfieten(E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10mg/l,uitgedrukt als SO2	X			
13.0	NL	Lupine	X			
14.0	UM	Weekdieren	X			
		Aanvullende allergenen				
20.0	ML	Lactose	X			
21.0	NC	Cacao	X			
22.0	MG	Glutamaat (E620-E625)	X			
23.0	MK	Kippenvlees	X			
24.0	NK	Koriander	X			
25.0	NM	Maïs		X		
26.0	NP	Peulvruchten	X			
27.0	MC	Rundvlees	X			
28.0	MP	Varkensvlees	X			
29.0	NW	Wortel	X			

Pruimenmoes CP3

Pruimen	kg	38,55%
Pectine	kg	0,29%
Zetmeel	kg	1,67%
Sorbat	kg	0,11%
suiker	kg	25,70%
Water	kg	33,67%

totaal kg

Brix: 48



■ Pruimen ■ Pectine ■ Zetmeel ■ Sorbat ■ suiker ■ Water

GMO-verklaring:

Volgens onze beschikbare informatie is voor dit product etikettering niet vereist volgens de verordening 1829+1830/2003. Het product bevat geen DNA of eiwit afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen. Dit product is GMO vrij.