

PRUIMENMOES ; CP2

Omschrijving:

<u>Artikel:</u>	Pruimenmoes ; CP2	
<u>Omschrijving:</u>	Pruimenmoes, geproduceerd op basis van een uitgekiende selectie van pruimen, geschikt als vulsel voor vlaaien, taarten en koeken.	
<u>Verpakking:</u>	Pp 13 kg emmer	

Ingrediënten:

Mix van gedroogde pruimen , suiker, bindmiddel: gemodificeerd maïszetmeel (E1442), geleermiddel: pectine(E440ii), bewaarmiddel: kaliumsorbaat (E202).

Allergenen te declareren volgens Verordening 1169/2011/EG:

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	-

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

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van enig gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd.
Het product dient bijgevolg niet "GMO geëtiketteerd" te worden.

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

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

Voedingswaarde (*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde:	195kcal = 832 kJ
Vetten:	0,5
waarvan verzadigde vetzuren:	0,23
Koolhydraten:	42
waarvan suikers:	38,3
Voedingsvezels:	3,3
Eiwitten:	2,0
Zout:	0,31

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

Verpakkingsgegevens en Etikettering:

Het product wordt verpakt conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordeningen 10/2011/EG en 1935/2004/EG inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen: kunststof emmer met deksel.

Conform Verordening 1169/2011/EG betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, wordt minimaal de verkoopbenaming, de ingrediënten, de allergenen, de voedingswaarde, de bewaarvoorschriften, de datum van minimale houdbaarheid, de naam en adres van de producent of de verkoper, het erkenningsnummer en de nettohoeveelheid vermeld op het etiket of op de begeleidende documenten (productspecificatie).

Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur: Optimale bewaring tussen 5 en 20°C.

Houdbaarheid: Bij de aangeduide temperatuur blijft het product tenminste houdbaar tot 10 maanden na productie.

Bereidingswijze:

Gekend door de gebruiker.

Microbiologische doelstellingen ():**

Richtwaarden:	Doel	Tolerantie	THT
Totaal aëroob kiemgetal THT	1.000	10.000	1.000.000
Melkzuurbacteriën THT	100	1.000	10.000.000
Gisten THT	100	1.000	100.000
Schimmels THT	100	1.000	geen visuele groei
E. coli	< 10	50	50
Staphylococcus aureus	100	1.000	1.000
Sulfietreducerende anaëroben	100	1.000	100.000
Bacillus cereus	100	1.000	100.000
Salmonella	afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	afw. in 25 g	afw. in 25 g	afw. in 25 g

(**) Microbiologische doelstellingen obv de richtlijnen, opgesteld door het Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering van de Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit van de faculteit Bio- Ingenieurswetenschappen (Universiteit Gent), versie juli 2010: Cat. 7E.

Chemische eigenschappen:

Parameter:	Doelstelling	Tolerantie
pH	< 4,0	< 4,5
Aw-waarde	< 0,90	< 0,94

Fysische en Chemische contaminanten:

Zeef:	2 mm
-------	------

Residuen van pesticiden volgens 396/2005/EG (en wijzigingen)
Mycotoxinenvolgens 1881/2006/EG, BI-Deel 2
Zware metalen volgens 1881/2006/EG, BI-Deel 3
Dioxine en PCB's volgens 1881/2006/EG, BI-Deel 5

Versie: 01	Opgestelde door: Ir. Emily Van heel
Uitgifte: 27.06.2025	Goedgekeurd door: Robbe Splets ALL-FRUIT
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.	