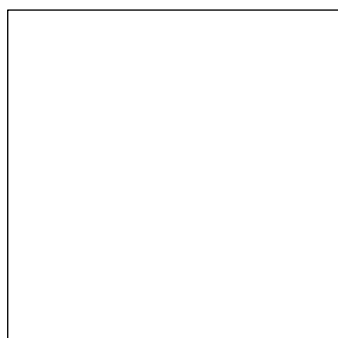




PRODUCTSPECIFICATIE

| | |
|-------------------------------|--|
| Art. nr. | A10-300 |
| Productnaam | Tagliatelli portie 300 g (16 x 300 g) |
| EAN handels- en verkoopenheid | 5413835620681 |
| Intrastat | 19023090 |

1. ALGEMENE PRODUCTINFORMATIE



Productbeschrijving

Tagliatelli met eieren en kurkuma, gekookt, geolied en gezouten, diepgevroren in een portie van 300 g.

Aanbeveling aangifte

Pasta van harde tarwegriesmeel (durum wheat semolina) met eieren en kurkuma, gekookt en diepgevroren.

Ingrediëntendeclaratie

Water (50,2%), harde **tarwegriesmeel** (47,6%), **eipoeder** (1,1%), zonnebloemolie (0,5%), zout (0,5%), kurkuma-poeder (0,05%).

Toevoegingen/additieven: geen.

Allergenen: gluten, ei.

Houdbaarheid: vanaf productie 18 maanden in de originele gesloten verpakking bij -18°C. Na ontdooiing niet meer invriezen.

Aanbevolen bereiding:

- Warm: gesloten stoomzakje vanuit de diepvries in een microgolf (1800W) gedurende 120 sec. verwarmen.

2. SENSORISCHE PARAMETERS

| | |
|----------------------|---|
| Uitzicht/kleur | Typische geelachtige pastakleur |
| Geur | Typische pastageur, zonder vreemde geur |
| Smaak | Typische pastasmaak, zonder bijmaak |
| Textuur/beetbaarheid | Al dente, elastisch |

3. FYSISCHES PARAMETERS

| Parameter | Doelwaarde | Tolerantie |
|----------------|------------|------------|
| Lengte nest | 185 mm | +/- 5 mm |
| Breedte nest | 95 mm | +/- 5 mm |
| Lengte sliert | 400 mm | +/- 70 mm |
| Breedte sliert | 5,5 mm | +/- 0,5 mm |
| Dikte sliert | 2,1 mm | +/- 0,2 mm |



4. VOEDINGSWAARDEN

| Parameter | Doelwaarde | Tolerantie |
|-----------------------------|----------------|------------|
| Watergehalte | 58,0 % | +/- 2,0 % |
| Energetische waarde | 173 kcal/732kJ | |
| Vetten | 1,6 g | |
| waarvan verzadigde vetzuren | 0,4 g | |
| Koolhydraten | 32,0 g | +/- 15,0 % |
| waarvan suikers | 0,3 g | |
| Vezels | 1,8 g | |
| Eiwitten | 6,6 g | +/- 1,5 g |
| Zout | 0,5 g | +/- 20 % |

Alle chemische data verwijzen naar 100 g afgewerkt product en zijn berekende waarden.

5. ALLERGENEN

| Allergenen | Aanwezig (ja/neen) | Aanwezig in productie-unit | Aanwezig op dezelfde productielijn |
|---|--------------------|----------------------------|------------------------------------|
| Granen die gluten bevatten | Ja | Ja | Ja |
| Schaaldieren | Neen | Neen | Neen |
| Eieren | Ja | Ja | Ja |
| Vis | Neen | Neen | Neen |
| Aardnoten en producten op basis van aardnoten (pinda's) | Neen | Neen | Neen |
| Soja | Neen (2) | Neen | Neen |
| Melk en producten op basis van melk (incl. lactose) | Neen | Neen | Neen |
| Schaalvruchten en afgeleiden (boomnoten) | Neen | Neen | Neen |
| Selderij | Neen | Neen | Neen |
| Mosterd | Neen | Neen | Neen |
| Sesamzaad | Neen | Neen | Neen |
| Sulfiet in concentraties van ten minste 10 mg/kg of 10 mg/l | Neen | Neen | Neen |
| Lupine | Neen | Neen | Neen |
| Weekdieren | Neen | Neen | Neen |

(2) Mogelijke sporen van soja in harde tarwegriesmeel (durum wheat semolina)

6. GMO

Onze producten zijn niet aangifteplichtig, noch aan de huidige in voege zijnde reglementering inzake genetisch gemanipuleerde voeding, noch aan de EU regulering (1829/2003 en 1830/2003) inzake etikettering, toelaatbaarheid en traceerbaarheid van genetisch gemanipuleerde voeding en dierenvoeding.

7. BESTRALING

Dit product en alle gebruikte bestanddelen werden niet bestraald.



8. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS

De doelwaarde van de microbiologische gegevens zijn het resultaat van een gemiddelde van de microbiologische analyses van dit product. De vermelde limietwaarden zijn in overeenstemming met de microbiologische waarden, aanbevolen door de "Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie". De testen werden uitgevoerd door een erkend proeflaboratorium.

| Parameter (onderzoekmethode) | Doelwaarde (cfu/g) | Limietwaarde (cfu/g) |
|--|--------------------|----------------------|
| Totaal kiemgetal (DIN 10161-1:L06.00-18) | 10 ⁴ | 10 ⁵ |
| Enterobacteriaceae (DIN 10164-1:L00.00-133/2) | 10 ² | 10 ³ |
| E.coli (DIN 10110:L06.00-36) | n.o. in 25 g | 10 ¹ |
| Salmonella (DIN EN ISO 6579:L00.00-20) | n.o. in 25 g | n.o. in 25 g |
| Koagulase-positiv Staphylococcus (DIN EN ISO 6888-1:L00.00-55) | 10 ¹ | 10 ² |
| Bacillus cereus (DIN 10198:L01.00-72) | 10 ² | 10 ³ |
| Listeria monocytogenes (DIN EN ISO 11290-1,-2:L00.00-32,-22) | n.o. in 25 g | 10 ¹ |

n.o. = niet opspoorbaar

9. VERPAKKING

| Gegevens | Handels- en verkoopenheid |
|-------------------------|---|
| EAN | 5413835620681 |
| Inhoud (stuks) | 16 x 300 g |
| Aard verpakking | Kartonnen omdoos met transparante stoomzakjes |
| Afmeting verpakking | 396 x 231 x 187 mm |
| Gewicht lege verpakking | 290 g |

10. LOGISTIEKE GEGEVENS

| Gegevens | |
|---|-------------|
| Aantal TU per laag | 10 |
| Aantal lagen per pallet | 9 |
| Totaal aantal TU per pallet | 90 |
| Totaal gewicht product per pallet | 432 kg |
| Afmeting pallet (lengte x breedte) | 120 x 80 cm |
| Maximale hoogte (gestapeld), incl. pallet | 1,85 m |

11. WETTELIJKE VERKLARING

Dit product en het gebruikte verpakkingsmateriaal zijn in overeenstemming met alle wettelijke normen van de Europese Unie.

12. METAALDETECTIE

Alle producten werden gescreend op metalen voor verpakking. Gevoeligheid: diameter 1,75 mm voor Fe, diameter 1,75 mm voor non-Fe, diameter 2,5 mm voor roestvrij staal.

| |
|-----------------------------------|
| Opgemaakt te Diest dd. 22.11.2019 |
|-----------------------------------|