

## Productspecificatie

| Artikelnr | Naam                                   | Datum      | Versie |
|-----------|----------------------------------------|------------|--------|
| 00009100  | X1KG AMANDELEN GESCHAAFD WIT 0.4-0.6MM | 24/11/2022 | 12     |

## Productomschrijving

### AMANDELEN GESCHAAFD WIT 0.4-0.6MM

| Ingrediënt             | Procent | Functie | E-num | Land                                                        | Origine   | Variëteit |
|------------------------|---------|---------|-------|-------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| AMANDELEN<br>geschaafd | 100,00  |         |       | Australië /<br>Portugal /<br>Spanje<br>/Verenigde<br>Staten | AMANDELEN |           |

## Chemische en fysische eigenschappen

| Beschrijving            | Minimum | Maximum | Eenheid   |
|-------------------------|---------|---------|-----------|
| vochtgehalte            | 6       |         | %         |
| insectenschade          |         | 1       | %         |
| gebroken                |         | 15      | %         |
| vrije vetzuren (F.F.A.) |         | 1       | %         |
| peroxidegetal           |         | 3       | meq.O2/kg |

## Nutritionele informatie

Per 100 g

|                                         |          |                              |  |
|-----------------------------------------|----------|------------------------------|--|
| Energetische waarde (kJ)                | 2 697.00 | Magnesium (mg)               |  |
| Energetische waarde (kcal)              | 645.00   | Fosfor (mg)                  |  |
| Totaal eiwitten (g)                     | 24.10    | Jodium (mg)                  |  |
| Melkeiwit (melkproteïne) (g)            |          | Ijzer (mg)                   |  |
| Totaal koolhydraten (g)                 | 10.00    | Zink (mg)                    |  |
| Waarvan suikers (mono+disachariden) (g) | 6.90     |                              |  |
| Waarvan toegevoegde suikers (g)         |          | VITAMINE A retinol (µg)      |  |
| Waarvan polyolen (g)                    |          | VITAMINE B1 thiamine (µg)    |  |
| Waarvan zetmeel (g)                     |          | VITAMINE B2 riboflavine (µg) |  |

|                                           |       |                                     |  |
|-------------------------------------------|-------|-------------------------------------|--|
| Totaal vet (g)                            | 54.10 | VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg) |  |
| Waarvan verzadigde vetzuren (g)           | 4.22  | VITAMINE B5 pantotheenzuur (µg)     |  |
| Waarvan enkelvoudig onverzadigd (g)       | 31.00 | VITAMINE C L-ascorbinezuur (µg)     |  |
| Waarvan meervoudig onverzadigd (g)        | 12.60 | VITAMINE D calciferon (µg)          |  |
| Waarvan transvetzuren (T.V.Z.) totaal (g) | 0.02  | VITAMINE E alfa-tocoferol (µg)      |  |
| Waarvan cholesterol (mg)                  |       | VITAMINE H biotine (µg)             |  |
| Voedingsvezel (g)                         | 10.70 | VITAMINE M foliumzuur (µg)          |  |
| Alcohol (g)                               |       | Droge vetvrije cacao (g)            |  |
| Natrium (mg)                              | 10.00 | Droge cacaobestanddelen (g)         |  |
| Zout (g)                                  | 0.03  | Droge melkbestanddelen (g)          |  |
| Kalium (mg)                               |       | Melkvet (g)                         |  |
| Calcium (mg)                              |       | Lactose                             |  |

## Microbiologische eigenschappen

| Eigenschap             | Doel            | Tolerantie      | Eenheid | Methode |
|------------------------|-----------------|-----------------|---------|---------|
| totaal kiemgetal       |                 | < 100.000       | cfu/g   |         |
| schimmels              |                 | < 5000          | cfu/g   |         |
| gisten                 |                 | < 5000          | cfu/g   |         |
| E.coli                 | 100             | 1000            | cfu/g   |         |
| Salmonella spp.        | niet aangetoond | niet aangetoond | /25g    |         |
| Listeria monocytogenes |                 | < 100           | cfu/g   |         |

## Organoleptische beschrijving

|                 |                                        |
|-----------------|----------------------------------------|
| <b>Uitzicht</b> | Typische geschaafde amandelen          |
| <b>Kleur</b>    | ivoorwit                               |
| <b>Smaak</b>    | typisch amandelen, geen vreemde smaken |
| <b>Geur</b>     | typisch amandelen, geen vreemde geuren |

## Bewaring

|                                       |                             |        |
|---------------------------------------|-----------------------------|--------|
| Houdbaarheid op productiedatum        | 12 maanden / mois / months  |        |
| Optimale bewaar temperatuur           | < 6°C                       |        |
| Optimale relatieve vochtigheid        | < 60                        | % R.V. |
| Methode aanduiding houdbaarheidsdatum | verschillende mogelijkheden |        |
| Locatie aanduiding houdbaarheidsdatum | etiket OF op zak/doos       |        |
| Methode aanduiding lotnummer          | verschillende mogelijkheden |        |
| Locatie aanduiding lotnummer          | etiket OF op zak/doos       |        |

|  |
|--|
|  |
|--|

## Verpakking

|      | Primaire verpakking | Secundaire verpakking | Tertiaire verpakking |
|------|---------------------|-----------------------|----------------------|
| Type | PE-zak              | kartonnen doos        | Europallet           |

|           |         |      |  |        |        |
|-----------|---------|------|--|--------|--------|
| Afmeting  | Lengte  | / cm |  |        | 120.00 |
|           | Breedte | / cm |  |        | 80.00  |
|           | Hoogte  | / cm |  |        | 14.50  |
| Gewicht   | kg      |      |  |        | 25.000 |
| Materiaal |         |      |  | karton | hout   |

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| Aantal primaire verpakkingen / secundaire verpakking | 9.00 |
|------------------------------------------------------|------|

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Aantal secundaire verpakkingen / laagtype 1 | 8.00 |
| Aantal lagen van laagtype 1 / pallet        | 6.00 |

|                                             |  |
|---------------------------------------------|--|
| Aantal secundaire verpakkingen / laagtype 2 |  |
| Aantal lagen van laagtype 2 / pallet        |  |

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| Aantal primaire verpakkingen / pallet   | 432.00 |
| Aantal secundaire verpakkingen / pallet | 48.00  |

|  |
|--|
|  |
|--|

## Eenheid

|                             |      |    |
|-----------------------------|------|----|
| Netto gewicht / eenheid     | 1.00 | kg |
| Aantal eenheden             | 1.00 |    |
| "e" van toepassing          |      |    |
| Eenheid primaire verpakking |      |    |

## G.M.O. - verklaring

Voor zover ons bekend en gebaseerd op verklaringen van onze leveranciers, verklaren wij dat dit product geen GMO's bevat zoals bedoeld in de verordening 1829/2003/EG en 1830/2003/EG. Het product moet daarom niet geëtiketteerd worden als zijnde van GMO-oorsprong.

## Ionisatieverklaring

Voor zover ons bekend en gebaseerd op verklaringen van onze leveranciers, is dit product en zijn de ingrediënten van dit product niet behandeld met enige vorm van bestraling/ionisatie.

## Claims en wetgeving

ALLERGENEN : Kruiscontaminaties zijn opgenomen in de HACCP-plannen. Preventieve maatregelen zijn genomen om kruiscontaminaties met allergenen tijdens het productieproces zoveel als mogelijk te vermijden door strikte reinigingsprocedures, personeelsopleiding, etc (852/2004/EC en amendementen).

Betekenis in allergenenlijst: '+'= aanwezig; '-'= afwezig.

Betekenis in kolom kruiscontaminatie: '+'= mogelijk sporen aanwezig; '-'= afwezig.

VOEDINGSWAARDE : Ranson NV is zich bewust van het belang van het leveren van correcte nutritionele informatie. De voedingswaarden zijn gebaseerd op verkregen informatie van onze leveranciers en worden automatisch berekend en afgerond in onsspecificatiestelsel. Wij behouden ons het recht toe om deze informatie aan te passen en op te frissen in geval van nieuwe informatie van onze leveranciers en/of aanpassingen in de voedingsmiddelentabel. Door de aanwezigheid van natuurlijke grondstoffen kunnen de voedingswaarden fluctueren.

VERKLARING WETTELIJKE OVEREENSTEMMING: Dit product is conform met de huidige Europese wetgeving.

CONTAMINANTEN VERKLARING : Voor zover ons bekend en gebaseerd op verklaringen van onze leveranciers, bevestigen we dat dit product in overeenstemming is met de geldende Europese wetgeving inzake contaminanten (met inbegrip van zware metalen, pesticiden, mycotoxines, etc.).

VOEDINGSGESCHIKTHEIDSVERKLARING: De gebruikte primaire verpakking is conform met alle geldende Belgische en Europese wetgeving (1935/2004/EG, 2011/10/EG, 2023/2006/EG... en amendementen).

Dit product (en zijn ingrediënten) bevat geen nano-materiaal.

De geografische oorsprong is steeds indicatief en wordt gegeven op basis van onze huidige kennis. De landen van oorsprong kunnen wijzigen afhankelijk van de beschikbaarheid op de markt.

## Analyseplan

| Parameter                    | Frequentie |
|------------------------------|------------|
| info beschikbaar op aanvraag |            |

## Gebruiksaanwijzing

Alleen voor koken en bakken. Niet rauw consumeren!

## Allergenen informatie

| Nr | Code | Gs1Code | Naam          | Waarde | Kruiscontaminatie |
|----|------|---------|---------------|--------|-------------------|
| 1  | 1.1  | UW      | Tarwe         | -      | -                 |
| 2  | 1.2  | NR      | Rogge         | -      | -                 |
| 3  | 1.3  | GB      | Gerst         | -      | -                 |
| 4  | 1.4  | GO      | Haver         | -      | -                 |
| 5  | 1.5  | GS      | Spelt         | -      | -                 |
| 6  | 1.6  | GK      | Khorasantarwe | -      | -                 |

|    |      |    |                             |   |   |
|----|------|----|-----------------------------|---|---|
| 7  | 1.0  | AW | Gluten                      | - | - |
| 8  | 2.0  | AC | Schaaldieren                | - | - |
| 9  | 3.0  | AE | Ei                          | - | - |
| 10 | 4.0  | AF | Vis                         | - | - |
| 11 | 5.0  | AP | Aardnoten (pindas)          | - | - |
| 12 | 6.0  | AY | Soja                        | - | - |
| 13 | 7.0  | AM | Koemelk                     | - | - |
| 14 | 8.1  | SA | Amandelen                   | + | + |
| 15 | 8.2  | SH | Hazelnoten                  | - | - |
| 16 | 8.3  | SW | Walnoten                    | - | - |
| 17 | 8.4  | SC | Cashewnoten                 | - | - |
| 18 | 8.5  | SP | Pecannoten                  | - | - |
| 19 | 8.6  | SR | Paranoten                   | - | - |
| 20 | 8.7  | ST | Pistachenoten               | - | - |
| 21 | 8.8  | SM | Macademianoten              | - | - |
| 22 | 8.0  | AN | Noten (Schaalvruchten)      | + | + |
| 23 | 9.0  | BC | Selderij                    | - | - |
| 24 | 10.0 | BM | Mosterd                     | - | - |
| 25 | 11.0 | AS | Sesam                       | - | - |
| 26 | 12.0 | AU | Zwavel dioxide en sulfieten | - | - |
| 27 | 13.0 | NL | Lupine                      | - | - |
| 28 | 14.0 | UM | Weekdieren                  | - | - |
| 29 | 20.0 | ML | Lactose                     | - | - |
| 30 | 21.0 | NC | Cacao                       | - | - |
| 31 | 22.0 | MG | Glutamaat (E620 - E625)     | - | - |
| 32 | 23.0 | MK | Kippenvlees                 | - | - |
| 33 | 24.0 | NK | Koriander                   | - | - |
| 34 | 25.0 | NM | Maïs                        | - | - |
| 35 | 26.0 | NP | Peulvruchten                | - | - |
| 36 | 27.0 | MC | Rundvlees                   | - | - |
| 37 | 28.0 | MP | Varkensvlees                | - | - |
| 38 | 29.0 | NW | Wortel                      | - | - |

Hoewel deze technische fiche door Ranson NV zo nauwkeurig, correct en volledig mogelijk is opgesteld uitgaande van onze kennis en ervaring op het moment van opstelling, kan Ranson NV geen aansprakelijkheid aanvaarden voor volstrekte juistheid en volledigheid ervan. Deze gegevens zijn strikt confidentieel opgesteld. Daarenboven, mag deze fiche niet gekopieerd worden of vermeerderd zonder voorafgaandelijke toestemming van Ranson NV. Indien goederen herverpakt worden door klanten, vervallen de gegevens hierboven bij het openen van de originele verpakkingen.