

Algemene Informatie

Productinformatie

		Norm	Eenheid
Commerciële verkoopsbenaming	VIJGENBROOD AMANDEL 200G		
Artikelnummer Dupontcheese	1972_000		
Intrastatcode	20089798		
Wettelijke verkoopsbenaming	Andere Vijgenbrood amandel		
Land van oorsprong	Spanje		
Product met AOC/AOP label	Nee		
Protected Geographical Indication	Nee		
Biologisch product	Nee		
Type gewicht	Vast (met e)		
Nettogewicht		200	g

Ingrediënten

Ingrediëntendeclaratie

Droge vijgen (90%), AMANDELEN (10%) en een mix van natuurlijke kruiden.

Algemene informatie

	Ja/Nee	Opmerking
GMO/GGO vrij	Ja	
Vrij van geïoniseerde ingrediënten	Ja	
Contaminanten conform 1881/2006	Ja	(1)

GMO/GGO = Genetisch gemodificeerde organismen

(1) Contaminanten (zware metalen, residuen, pesticiden) conform 1881/2006

Allergenen

Allergenen

		Indien aanwezig, welk ingrediënt	Kan sporen bevatten door kruiscontaminatie	Opmerking
Glutenhoudende granen	Afwezig		Nee	
Schaaldieren	Afwezig		Nee	
Eieren	Afwezig		Nee	
Vis	Afwezig		Nee	
Pinda	Afwezig		Nee	
Soja	Afwezig		Nee	
Melk en producten op basis van melk	Afwezig		Nee	
Schaalvruchten (noten)	Aanwezig	Amandelen	Nee	
Selderij	Afwezig		Nee	
Mosterd	Afwezig		Nee	
Sesamzaad	Afwezig		Nee	
Lupine	Afwezig		Nee	
Weekdieren	Afwezig		Nee	
Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227)	Afwezig		Nee	

Glutenhoudende granen: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut.

Schaalvruchten: amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot, paranoot, pistachenoot en macademianoot

Zwavedioxide en sulfieten (E220 tot E227) moeten enkel worden aangevinkt als aanwezig wanneer de concentratie meer dan 10mg/kg of meer dan 10 mg/liter (uitgedrukt als SO₂).

Voedingswaarden

Gemiddelde voedingswaarden

		/100g	per Portie	Eenheid	RI%*
Energie	kcal	338		kcal	
Energie	kJ	1427		kJ	
Vet		5		g	
Vet waarvan	Verzadigde vetten	0,4		g	
Koolhydraten		71		g	
Koolhydraten waarvan	Suiker	53		g	
Eiwitten		4,7		g	
Zout		0,01		g	
Mineralen waarvan	Natrium	4		mg	
Voedingsvezels		5,6		g	

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal)

Organoleptische informatie

Organoleptische informatie

		Norm	Eenheid
Type kaas	Brood		
Kleur	Donkerbruin		
Geur	Zoete vijgen met een vleugje anijs.		
Smaak	Zoete gedroogde vijgen		
Textuur	Mals en romig		

Voedingsinformatie

Dietary (DU)

Geschikt voor vegetariërs	Ja	
Geschikt voor veganisten	Ja	
Geschikt voor lacto-vegetariërs	Ja	
Geschikt voor ovo-vegetariër	Ja	
Lactosevrij	Ja	
Korst	Niet van toepassing	

Een vegetariër, synoniem voor Lacto-ovo-vegetariër, eet geen producten afkomstig van gedode dieren. Hij eet geen vlees of vis en producten op basis van gelatine. Een vegetariër eet wel dierlijke producten zoals melk, kaas, eieren, Voor deze producten moeten er geen dieren worden gedood.

Een lacto-vegetariër eet wel melkproducten maar geen eieren.

Een ovo-vegetariër eet wel eieren maar geen melkproducten.

Een veganist eet en gebruikt geen producten van dierlijke oorsprong.

Kwaliteit

Houdbaarheid leverancier

		Norm	Eenheid
Houdbaarheid bij productie	9 maand		dag(en)
Houdbaarheid bij levering			dag(en)

Microbiologische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Staphylococcus aureus		-		/g
Escherichia coli		<100		/g
Listeria monocytogenes		0		/25g
Salmonella		0		/25g

Chemische waarden

	Min	Norm	Max	Eenheid
Vet op droge stof				%
Droge Stof				%
Vocht				%

Bewaaromstandigheden

Bewaaromstandigheden

		Min	Norm	Max	Eenheid
Bewaartemperatuur	Op een koele, droge plaats bewaren				°C

Verpakking en logistieke informatie

Verpakking: algemeen

		Norm	Eenheid	Opmerking
Verpakkingstechniek	Gewone atmosfeer			

Consumenteneenheid

		Norm	Eenheid
EAN CODE	8412554000399		
EAN Type	EAN13		
Nettogewicht		200	g

Colli

		Norm	Eenheid
EAN CODE	18412554000396		
EAN Type	GTIN		
Per colli		14	EA
Nettogewicht		2,8	kg

Palletisatie

		Norm	Eenheid
Per laag		30	CA
Per pallet		240	CA
Per pallet		8	lagen
Per pallet		3360	EA

Dit document is met de grootst mogelijke zorg samengesteld en elektronisch gevalideerd door de kwaliteitsdienst. Dit document mag noch gekopieerd noch ter inzage gegeven worden aan derde partijen zonder onze schriftelijke toestemming.