

Productspecificatie

Vijgenstukjes Turkije 10-10mm 10kg

Artikelnummer: 22243
 Specificatienummer: PS022243
 Invoerdatum: 19-3-2013
 Revisiedatum: 29-12-2025
 Versie: 5



Algemene informatie

Productomschrijving	Gedroogde vijgenstukjes	
Land van herkomst	Turkije	
Houdbaarheidstermijn	12-24	maanden na productie
GMO	GMO vrij	
Bedoeld gebruik	Voeding (ingrediënt)	
Waarschuwing	Kinderen kunnen zich in dit product verslikken	

Logistieke informatie

Verpakking	Kartonnen doos met plastic zak	
Palletsoort	Euro	
Relatieve vochtigheid	< 65	%
Bewaartemperatuur	< 15	°C
Bewaaradvies	Koel, droog, donker en afgesloten	

Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten:

vijgen (95%), rijstmeel.

Koel, droog, donker en verpakt bewaren

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram:

Energie 1088 kJ/260 kcal, Vetten 0,9 g, waarvan verzadigde vetzuren 0,1 g, Koolhydraten 54,1 g, waarvan suikers 47,9 g, Vezels 9,8 g, Eiwitten 3,3 g, Zout 0,03 g

In ingrediënten en hulpstoffen	Percentage	Tolerantie	Land van herkomst
Vijgen	95,00 %		TR
Rijstmeel	< 5,00 %		
Totaal:	100 %		

Alle bovenstaande ingrediënten zijn aanwezig in de receptuur van dit product. Indien er geen percentage achter bepaalde ingrediënten staat, dan is deze informatie vertrouwelijk en wordt niet vrijgegeven door de leverancier.

Sensorische eigenschappen

Smaak	vijg
Geur	vijg
Kleur	lichtbruin
Structuur	stevig, zacht
Vorm	onregelmatige stukken

Gemiddelde voedingswaarden (kan per seizoen variëren)

Energie	1088 kJ/100 g	260,00 Kcal
Vetten	0,9 g/100 g	
waarvan verzadigde vetzuren	0,1 g/100 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	0,20 g/100 g	
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	0,30 g/100 g	
Transvetzuur	0,00 g/100 g	
Koolhydraten	54,1 g/100 g	
waarvan suikers	47,9 g/100 g	
Vezels	9,8 g/100 g	
Eiwitten	3,3 g/100 g	
Natrium	10 mg/100 g	
Zout	0,03 g/100 g	
Bron:	USDA database	

Dit product wordt geproduceerd van natuurlijke grondstoffen. Door natuurlijke variatie kan de samenstelling wijzigen. Bij wijzigingen wordt de hierboven gegeven voedingswaarden niet automatisch aangepast.

Micro-organismen	Maximum waarde	Methode
Totaal kiemgetal	500.000 kve/g	ISO 4833
Gisten	10.000 kve/g	ISO 7954
Schimmels	10.000 kve/g	ISO 7954
Salmonella	Afwezig/25 g	ISO 6579
Escherichia coli	100 kve/g	ISO16649-2

Mycotoxinen	Maximum waarde	Methode
Aflatoxine B1	6 ppb	HPLC MS/MS
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	10 ppb	HPLC MS/MS
Ochratoxine A	8 ppb	HPLC MS/MS
Patuline	ppb	HPLC MS/MS
Deoxynivalenol (DON)	ppb	HPLC MS/MS

Chemische gegevens		
Vochtgehalte	Max. 26	%
Wateractiviteit (Aw-waarde)		
Peroxidegetal		meq/kg vet
Vrije vetzuren		%
Zwavel dioxide en sulfieten		ppm

Fysische gegevens		
Productvreemde delen	Max. 0,02	%
Metaaldetectie	Ja	
Ferro		mm
Non-Ferro		mm
RVS		mm

Aanvullende informatie

Fabricagemethode	
Pesticiden	volgens EU-wetgeving
Zware metalen	volgens EU-wetgeving
Radioactiviteit	volgens EU-wetgeving
Maat	10-10 mm
Extra informatie	klasse 1, product vreemd materiaal max 10 per carton, dode wormen max 4 per kg, ingebedde stenen max 1 per carton, losse stenen max. 1 per carton

Allergenen (1169/2011/EC)

+ = aanwezig / - = afwezig / o = kan bevatten

- Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen:
- Tarwe (inclusief spelt en khorasantarwe)
- Rogge
- Gerst
- Haver
- Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren
- Eieren en producten op basis van eieren
- Vis en producten op basis van vis
- Aardnoten (pinda) en producten op basis van aardnoten
- Soja en producten op basis van soja
- Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)
- Schaalvruchten (noten) en producten op basis van schaalvruchten:
- Amandelen
- Hazelnoten
- Walnoten
- Cashewnoten
- Pecannoten
- Paranoten
- Pistachenoten
- Macadamianoten
- Selderij en producten op basis van selderij
- Mosterd en producten op basis van mosterd
- Sesamzaad en producten op basis van sesam
- Zwaveldioxide en sulfieten (E220 t/m E228) > 10 mg/kg
- Lupine en producten op basis van lupine
- Weekdieren en producten op basis van weekdieren

Autorisatie

Naam: Nicole Keukens Handtekening

Radonstraat 12
6718 WS Ede (NL)
+31 (0)318 555000
info@delinuts.nl
www.delinuts.nl

VAT No. NL802559347B01
EORI No. NL802559347
CC No. 30120071

IBAN EUR: NL26INGB0007988278
USD: NL17INGB0020063679
BIC: INGBNL2A



Kwaliteitsafdeling

Kwaliteitsborging en wetgeving inzake voedselveiligheid.

Dit product is in overeenstemming met de relevante Nederlandse en EU Levensmiddelenwetgeving.
Dit product is vrij van GMO en behoeft geen etikettering overeenkomstig EG-richtlijnen 1829/2003 en 1830/2003.

Dit product wordt niet blootgesteld aan bestraling.

Het is de verantwoordelijkheid van de klant om te onderzoeken of het product voldoet aan de voedselvoorschriften in het land waar het eindproduct zal worden verkocht.

Onze specificaties worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid opgesteld. Wij kunnen echter geen garantie geven voor de juistheid hiervan. Specificatie is onder voorbehoud van wijzigingen en typfouten. Verstuurde specificaties worden door ons niet beheerd en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

U bent als klant zelf verantwoordelijk voor het gebruik van de ingrediëntendeclaratie.

Radonstraat 12
6718 WS Ede (NL)
+31 (0)318 555000
info@delinuts.nl
www.delinuts.nl

VAT No. NL802559347B01
EORI No. NL802559347
CC No. 30120071

IBAN EUR: NL26INGB0007988278
USD: NL17INGB0020063679
BIC: INGBNL2A