

Productspecificatie

Bio - Vijgen Turkije naturel nr. 4 10kg

Artikelnummer: B22217
 Specificatienummer: PSB22217
 Invoerdatum: 12-11-2013
 Revisiedatum: 13-12-2022
 Versie: 4



Algemene informatie

Productomschrijving	Biologische gedroogde vijgen (Ficus carica domestica L.)
Land van herkomst	Turkije
Houdbaarheidstermijn	12 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* (100%).

*van biologische oorsprong.

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

Ingrediënten en hulpstoffen	Percentage	Tolerantie	Land van herkomst
Vijgen*	100,00 %		TR
Totaal:	100 %		

*van biologische oorsprong.

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, zoet
Geur	vijg, zoet
Kleur	lichtbruin
Structuur	stevig, zacht
Vorm	plat, rond

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	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. 25 %
Wateractiviteit (Aw-waarde)	
Peroxidegetal	meq/kg vet
Vrije vetzuren	%
Zwavel dioxide en sulfieten	ppm

Fysische gegevens

Productvreemde delen	%
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	nr. 4: 51-55 stuks/kg
Extra informatie	Klasse I. Levende insecten/mijt: geen, dode insecten: max. 6%, insect beschadigingen: max. 12%, natuurlijk productvreemd materiaal: 5 stuks/kg, productvreemd materiaal (glas, hout, metaal, steen, plastic, etc.): geen, versuikerd: max. 3%

Allergenen (1169/2011/EC)

+ = aanwezig / - = afwezig / o = kan mogelijk sporen bevatten van

- Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen*
- 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**
- Selderij en producten op basis van selderij
- Mosterd en producten op basis van mosterd
- Sesamzaad en producten op basis van sesam
- Zwavel dioxide en sulfieten (E220 t/m E228) > 10 mg/kg
- Lupine en producten op basis van lupine
- Weekdieren en producten op basis van weekdieren

* Tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan

** Amandelen (*Amygdalus communis* L.), hazelnoten (*Corylus avellana*), walnoten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), pecannoten (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranoten (*Bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*), macadamianoten (*Macadamia ternifolia*)

Autorisatie

Naam: Birgit Bremer Handtekening
Kwaliteitsafdeling

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



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 typefouten. Verstuurd 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