



*Uit het goede
het beste bakken!*

Algemeen alarmnummer
Email adres
Quality Assurance contactpersoon
Commercieel contactpersoon
Algemene disclaimer

088-1114111
kwaliteit@mourikbv.nl
B. Mourik
A. Rovers

Deze specificatie is door ons zo nauwkeurig mogelijk opgesteld, gebaseerd op de huidige beschikbare kennis en ervaring op het moment van opstelling en uitgave. Hierbij is gestreefd zo compleet mogelijk te zijn. Wijzigingen in productspecificaties kunnen in de loop der tijd ontstaan; deze wijzigingen worden niet automatisch verstrekt.

Aan deze informatie kunnen geen rechten worden ontleend.

Overige leveranciersinformatie

Mourik Foodservice, de specialist in grondstoffen voor bakkerij, patisserie en chocolaterie.
Voor producten en recept ideeën verken onze website of neem contact met ons op.

Geen locaties aanwezig

Productspecificatie

Artikelnaam: FRUFFI WOUDVRUCHTEN
Declaratiernaam: woudvruchtevulling
Producent: Mourik B.V.
Artikelnummer: 16.543

Versienummer: 1

Begindatum: 25-06-2013

Validatiedatum: 25-06-2013

Einddatum:

Naam:

P. Rhijnsburger

EEG-nummer:

Soortelijke massa (kg/dm³):

Stuksgewicht (kg/stuk):

Productomschrijving

Verbeterde kwaliteit kant en klare vruchtevulling met maximaal fruitgehalte, samengesteld in of op gebak voor of na het bakken. Verwerken in bavaroise, kwark, gele room, enz.

Dosering

Doseren in of op gebak voor of na het bakken. Verwerken in bavaroise, kwark, gele room, enz.

Gebruiksaanwijzingen:

Na openen beperkt houdbaar

Na openen gekoeld bewaren

Opmerking:

Verpakkingen

Emmer 6 Kilogram

Primaire verpakking

Vorm	Inhoud	Eenheid	Materiaal	Afmeting	EANcode	CE	e-teken
Emmer	6	Kilogram	plastic			Nee	Nee



*Uit het goede
het beste bakken!*

Ingrediëntendeclaratie basis

Nr.	Naam	%	Decl type	Kwalificatie	Functie	Diersoort	GMO	Door-straald	Nano	Bio	Aanwezige allergenen
10	suiker	18,2	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
20	bramen	17	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
30	kersen	15	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
40	aardbeien	13	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
50	rode bessen	12	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
60	cranberry	7	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
70	frambozen	5	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
80	E1422 (geacetyleerd dizetmeeladipaat)	4,8	IGT		gemodificeerd zetmeel		Nee	Nee	Nee	Nee	
90	bosbessen	3	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
100	vossebessen	3	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
110	E332 (kaliumcitraten)	<1	IGT		zuurteregelaar		Nee	Nee	Nee	Nee	
120	E330 (citroenzuur)	<1	IGT		zuurteregelaar		Nee	Nee	Nee	Nee	
130	aroma	<1	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
140	E406 (agar-agar)	<1	IGT		verdikkingsmiddel		Nee	Nee	Nee	Nee	
150	E202 (kaliumsorbaat)	<1	IGT		conserveermiddel		Nee	Nee	Nee	Nee	

Ingrediëntendeclaratie aanvullend

Nr.	Naam	Vocht%	Vet%	Vet type	Bereidingswijze	Landen van geografische oorsprong	Herkomst-toelichting	Land van laatste be-/verwerking	Hoef- vers
10	suiker					Nederland			
20	bramen					België			
30	kersen					Polen			
40	aardbeien					China, Turkije			
50	rode bessen					Nederland			
60	cranberry					Nederland			
70	frambozen					Nederland			
80	E1422 (geacetyleerd dizetmeeladipaat)					Duitsland			
90	bosbessen					België			
100	vossebessen					België			
110	E332 (kaliumcitraten)					Duitsland			
120	E330 (citroenzuur)					China			
130	aroma					Oostenrijk			
140	E406 (agar-agar)					Nederland			
150	E202 (kaliumsorbaat)					China			

Voedingswaarden

Omschrijving	Waarde	Eenheid	Methode	% ADI
Energie	515	kJ/100g	Berekening	
Energie	123	kcal/100g	Berekening	
Vet, totaal	0,2	g/100g	Berekening	
Verzadigde vetzuren	0,0	g/100g	Berekening	
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren	0,0	g/100g	Berekening	
Meervoudig onverzadigde vetzuren	0,0	g/100g	Berekening	
Transvetzuren	0,000	g/100g	Berekening	

BAKKERIJGRONDSTOFFEN - CHOCOLADEPRODUCTEN - BROOD- EN BANKETDECORATIES

Einsteinweg 59, 3404 LJ IJsselstein, Holland - Tel.: +31 (0)88 1114111 - Fax: +31 (0)88 1114119

info@mourikbv.nl - www.mourikfoodservice.nl

MOURIK
FOODSERVICE



*Uit het goede
het beste bakken!*

Koolhydraten	28,1	g/100g	Berekening	
Suiker	23,3	g/100g	Berekening	
Polyolen	0,0	g/100g	Berekening	
Zetmeel	0,0	g/100g	Berekening	
Eiwit	0,5	g/100g	Berekening	
Voedingsvezel, totaal	3,5	g/100g	Berekening	
Natrium	37,4	mg/100g	Berekening	
Water/Vocht	68,0	g/100g	Berekening	
Alcohol	0,0	g/100g	Berekening	
Organische zuren	0,0	g/100g	Berekening	

Wettelijke allergenen

Allergenen volgens EU richtlijn	In receptuur	Via kruiscontaminatie
Gluten bevattende granen	Afwezig	Afwezig
Tarwe	Afwezig	Afwezig
Rogge	Afwezig	Afwezig
Gerst	Afwezig	Afwezig
Haver	Afwezig	Afwezig
Spelt	Afwezig	Afwezig
Kamut	Afwezig	Afwezig
Schaaldieren	Afwezig	Afwezig
Ei	Afwezig	Afwezig
Vis	Afwezig	Afwezig
Pinda	Afwezig	Afwezig
Soja	Afwezig	Afwezig
Melk	Afwezig	Afwezig
Noten	Afwezig	Afwezig
Amandelen	Afwezig	Afwezig
Hazelnoten	Afwezig	Afwezig
Walnoten	Afwezig	Afwezig
Cashewnoten	Afwezig	Afwezig
Pecannoten	Afwezig	Afwezig
Paranoten	Afwezig	Afwezig
Pistachenoten	Afwezig	Afwezig
Macademianoten	Afwezig	Afwezig
Selderij	Afwezig	Afwezig
Mosterd	Afwezig	Afwezig
Sesamzaad	Afwezig	Afwezig
Sulfiet	Afwezig	Afwezig
Lupine	Afwezig	Afwezig
Weekdieren	Afwezig	Afwezig



*Uit het goede
het beste bakken!*

Leda allergenen

Allergenen volgens LEDA lijst	
Lactose	Afwezig
Cacao	Afwezig
Glutamaat (E620 - E625)	Afwezig
Kippenvlees	Afwezig
Koriander	Afwezig
Maïs	Aanwezig
Peulvruchten	Afwezig
Rundvlees	Afwezig
Varkensvlees	Afwezig
Wortel	Afwezig

Allergenenclaim

Levensovertuigingenmerken

Dieetproduct	Nee
Veganistisch	Ja
Vegetarisch	Ja
Biologisch	Nee
Halal	Nee
Kosher	Nee
Zonder rundvlees	Ja
Zonder varkensvlees	Ja

Sensorische kenmerken

Geen sensorische productkenmerken aanwezig

Fysisch-chemische kenmerken

Fysisch-/chemisch kenmerk	Waarde	Eenheid	Methode	Toelichting
Viscositeit	1375 (+/- 375)	cP	TA.XT-plus compressieplaat P/100	
Brix	32 (+/- 3,0)	°		
PH	3,20 (+/- 0,3)	-		

Microbiologische kenmerken

Kenmerk	Waarde	Eenheid	Methode	Moment
Gisten	< 100	KVE/g		Einde tht
Enterobacteriac	< 1	KVE/g		Einde tht
Schimmels	< 100	KVE/g		Einde tht
Salmonella	afwezig	in 25 gram		Einde tht
Thermophilic an	< 1.000	KVE/g		Einde tht



*Uit het goede
het beste bakken!*

Procesgegevens

Gezeefd	Nee	
Metaal detectie	Ja	
	Toelichting	
	Deeltjesgrootte voor Fe in mm	1,50
	Deeltjesgrootte voor non-Fe in mm	2
	Deeltjesgrootte voor RVS in mm	3
	RVS	304
Doorstraald	Nee	
Ontdoid	Nee	
Andere detectievormen		

Houdbaarheidsgegevens

Houdbaarheidseenheid	Maand
Minimale houdbaarheid na productie	6
Minimale houdbaarheid na afleveren	4
Bewaarconditie	Koel, droog, donker
Minimum temperatuur °C	5
Maximum temperatuur °C	20
Verpakt onder beschermende atmosfeer	Nee