

PRODUCTSPECIFICATIE

1. ALGEMENE GEGEVENS

Artikel: PpG Vanille Bourbon
Art.nr. Dawn Foods Benelux: 8.02771
Omschrijving: Hoogwaardige pasta bereidt met vanille extracten en fijn gemalen vanillestokjes, voor het bereiden van (schep)ijs, bavaois, mousse en desserts.
EAN code artikel: 5414296052394
Verpakking: 8.02771.360; blik 3,5 kg.
GN code:

2. INGREDIENTENDECLARATIE (WEL)

Aromabestanddelen	4,5%
Natuurlijke aromabestanddelen	
Aroma preparaten	
Glucosestroop	45,0%
suiker	15,0%
Glucose-fructosestroop	15,0%
water	
	10,0%
kleurende concentraten: Citroen en saffraan	
	6,0%
aroma	
	4,5%
gemodificeerd zetmeel: E1422	
	2,0%
caramel (suiker, glucose, fructosestroop, water)	1,0%
Vanillezaadjes	< 1%
Geleermiddel carrageen(E407)	< 1%
plant aardige extracten	< 1%

3. ORGANOLEPTISCHE EISEN:

Consistentie: pasteus
Kleur: geel
Smaak: zoet, typisch Vanille
Reuk: zoet, typisch Vanille

4. GMO INFORMATIE

Dit product is vrij van GMO's of ingrediënten geproduceerd met behulp van GMO's.
Hierdoor vallen levensmiddelen, geproduceerd met onze producten, niet onder de etikettering als bedoeld in de EG regelingen: 1139/98; 258/97; 49/2000 en 50/2000, gewijzigd door: 1829/2003 en 1830/2003.
Deze verklaring is gebaseerd op de leveranciersverklaringen van de betreffende ingrediënten, gecomplementeerd met aanvullende gegevens, waar nodig.

5. CHEMISCHE / FYSISCHE EIGENSCHAPPEN

	Doel	Marge	Methode
Vochtgehalte:			
Brixgehalte:	70	2	Refraction Atago 200
pH-waarde:	4,6	0,2	Mettler Toledo MP120

Alcohol: %gew

6. VOEDINGSWAARDEGEGEVENS

Indien niet bekend -

Analysegegevens per: 100 gram
(gemiddelde waarden)

energie 1153 kJ
energie 271 kCal

Eiwitten < 0,1 g
plantaardig eiwit g
dierlijk eiwit g

Koolhydraten 67,5 g
mono- en disacchariden 37,1 g
polysacch.(verteerbaar) g
polyolen 1,9 g
voedingsvezel 0,1 g

Vetten 0,1 g
verzadigd vet <0,1 g
enkelvoudig onverz. vet g
meervoudig onverz. vet g
cholesterol mg

plantaardig vet g
dierlijk vet g

Alcohol g

Water g
natrium 75 mg

7. BEWAARCONDITIES

Temperatuur: 18 - 24 °C
Rel. vochtigheid: %
Houdbaarheidsduur: 36 Maanden
(na prod.)
Houdbaarheid geopend: beperkt
Transportcondities: droog



8. VERPAKKING

Verpakkingseenheid:

Artikelinhoud: 3,5 Kg
Besteleenheid: 2 Stuks

Verpakk. materiaal	per eenheid	transp-verpak.
Papier	x	x
Karton		x
Polypropyleen		
Polyetheen	x	
Polystyreen		
Hout		
IJzer	x	
Anders, nl.:		
Folie		

9. GEBRUIK / DOSERING

Advies:

20 - 25 : 1000

10. MICROBIOLOGISCHE KENMERKEN

01. Totaal kiemgetal:	< 5000	in 1 g	AFNOR V08-051
02. Gisten/schimmels:	< 100 elk	in 1 g	ISO 7954
03. Coliformen	< 10	in 1 g	ISO 7954
04. Salmonellen:	afwezig	in 25 g	AFNOR V08-052
05. Enterobacteriaceae:	< 10	in 1 g	ISO 21528 part 2
06. Listeria monocytog.:	afwezig	in 25 g	ISO 10560
07. E- Coli:	afwezig	in 1 g	AFNOR V08-017

11. OPMERKINGEN

Geschikt voor Vegetariërs: ja
Geschikt voor Veganisten: ja

Product wordt geproduceerd in fabriek waar de volgende allergenen aanwezig zijn: melkeiwit, melksuiker, ei, lupine soja en -lecithine, cacao en wortels.

12. AANWEZIGHEID I.V.M. DIEET/ALLERGIE (ALBA)

Invullen: + = aanwezig, - = afwezig, ? = onbekend

01.	Koemelkeiwit	-
02.	Lactose	-
03.	Kippe-ei	-
04.	Soja-eiwit	-
05.	Soja-lecithine	-
06.	Gluten	(*)
07.	Tarwe	(**)
08.	Rogge	-
09.	Rundvlees	-
10.	Varkensvlees	-
11.	Kippevlees	-
12.	Vis	-
13.	Schaal- en schelpdieren	-
14.	Maïs	+
15.	Cacao	-
16.	vervallen	-
17.	Peulvruchten	-
18.	Noten	-
19.	Notenolie	-
20.	Pinda's	-
21.	Pinda-olie	-
22.	Sesam	-
23.	Sesamolie	-
24.	Glutaminaat (E620 - E625)	-
25.	Sulfiet (E220 - E228)	-
26 t/m 30	vervallen.	-
31.	Koriander	-
32.	Selderij	-
33.	Vervallen	-
34.	Wortel	-
35.	Lupine	-
36.	Mosterd	-
37.	Weekdieren	-

(*)conform de Codex Alimentarius Stan 118/1981: Vrij van gluten indien stikstofgehalte < 0,005 g op 100 g. DS
(**) Glucosestroop van Tarwe hoeft niet te worden gedeclareerd conform Richtlijn 2005/26/EC

13. OVERZICHT AAN-/AFWEZIGHEID INGREDIENTEN

Invullen + = aanwezig; - = afwezig

01.	Melkbestanddelen	-
02.	Melkpoeder	-
03.	Soja-lecithine	-
04.	Soja-bloem	-
05.	Soja-meel	-
06.	Tarwebloem	-
07.	Tarwemeel	-
08.	Tarwezetmeel	-
09.	Paneermeel	-
10.	Eigeel	-

12. NAAM EN FUNCTIE

Naam: Rob van der Maas
Functie: Technical Productmanager

14. DATUM ONDERTEKENING, HANDTEKENING

Geldig vanaf: 29-11-2012
Versie: 4
Handtekening:

Bij elektronische versturing is deze specificatie niet getekend.