

PRODUCTSPECIFICATIE

Datum:	04-12-2020
Versie:	1.4

Product: Lollo Rosso/Frisee rouge gesn 6 mm

Artikelnr: 20900100

Bedrijfsgegevens:

Excellent AGF
Polluxstraat 33
5047 RA Tilburg
Tel: 013-7200210
Fax: 013-7200211



Ingrediënten declaratie:

lollo rosso (100%)

Land van Herkomst:

Nederland,

LeDa lijst

Allergeen; Recept zonder **(Z)**; Recept met **(M)**; Recept Kan Bevatten **(K)**; Recept Onbekend **(O)**

Tarwe	Z	Pistachenoten	Z
Rogge	Z	Macademianoten	Z
Gerst	Z	Noten	Z
Haver	Z	Selderij	Z
Spelt	Z	Mosterd	Z
Kamut	Z	Sesamzaad	Z
Gluten	Z	Zwaveldioxide en sulfieten	Z 0,0 mg/kg
Schaaldieren	Z	Lupine	Z
Ei	Z	Weekdieren	Z
Aardnoten (pinda's)	Z	Vis	Z
Soja	Z		
Koemelk ++ lactose	Z		

PRODUCTSPECIFICATIE

	0,0 mg/kg		
Amandelen	Z		
Hazelnoten	Z		
Walnoten	Z		
Cashewnoten	Z		
Pecannoten	Z		
Paranoten	Z		

Voedingswaarden per 100g (NEVO tabel):

energie	29,0	KJ	enkelvoudig onverz vet	0,0	g
energie	7,0	Kcal	meervoudig onverz vet	0,0	g
eiwitten	1,3	g	verzadigd vet	0,0	g
koolhydraten	2,3	g	natrium	15,0	mg
suikers	0,5	g	zout	0,0	g
vet totaal	0,0	g	voedingsvezels	1,3	g

Microbiologische waarden (einde THT):

Salmonella:	afwezig in 25 gram
E-Coli:	<1000 kve/gram
E-Coli: 2 uit 5	tussen 100 en <1000 cfu/g
Entrobacteriën:	max 100.000 kve/gram
Listeria monocytogenes:	max 100 kve/gram
Melkzuurbacteriën:	max 10.000.000 kve/gram

GMO verklaring:

Het hierboven vermelde product voldoet aan de vereisten van alle relevante EEG richtlijnen (EEG nr. 1829/2003 en 1830/2003) met betrekking tot GMO etikettering.

Bij de productie van het product worden geen Genetisch Gemodificeerde Organismen gebruikt als bedoeld in EU verordening 2001/18.

Ook de gebruikte grondstoffen voor het vervaardigen van het product zijn niet-GMO volgens verordening 2001/18. De producten zijn traceerbaar als niet-GMO en hoeven dus niet als GMO geëtiketteerd te worden.

Chemische waarden:

Het hierboven vermelde product voldoet aan de vereisten van verordening EG 1881/2006

Verpakkingsmethode:

- LDPE zak in CBL krat
- PP Flowpack zak in CBL krat

PRODUCTSPECIFICATIE

Opslagcondities:

Opslag temperatuur: <7° C

Temp bij aankomst: <7° C

houdbaarheid:

THT: 3 dagen

Bereidingsadvies:

Direct te consumeren,