

Technische Fiche

Product:
Appel blokjes 10x10 mm**Artikel:**
04000570**Laatste update:**
11/02/2021**Pagina's:**
1/3

I. Algemene voorwaarden

- * De geleverde producten worden geproduceerd, verpakt en vervoerd volgens de Goede Landbouw Praktijken (GAP); de Goede Productie Praktijken (GMP) en de Goede Hygiënische Praktijken (GHP); HACCP-procedures zijn geïmplementeerd.
- * De producent moet zijn kwaliteitsbeleid duidelijk definiëren en het kwaliteitssysteem moet gedocumenteerd zijn en bij voorkeur gecertificeerd door een geaccrediteerde derde partij volgens de GFSI goedgekeurde voedselveiligheidsstandaarden (FSSC22000; IFS; BRC; SQF; Primus GFS).
- * Alle producten zijn conform de huidige EG-wetgeving.
- * De producten bevatten geen grondstoffen van genetisch gemodificeerde origine GGO-vrij conform Reg.1829/2003/EG(etikettering) en Reg.1830/2003/EG(traceerbaarheid) en alle wijzigingen daarvan.
- * De producten zijn vrij van vreemde materialen en zijn metaal gedetecteerd.
- * De producten zijn op geen enkele manier bestraald. De producten zijn niet verontreinigd conform Reg.616/2000/EG en alle wijzigingen daarvan.
- * Voedselveiligheid en traceerbaarheid conform Reg.178/2002/EG en Reg.852/2004/EC en alle wijzigingen daarvan.
- * Pesticiden residuen conform Reg.396/2005/EG en alle wijzigingen daarvan.
- * Zware metalen conform Reg.1881/2006/EG en alle wijzigingen daarvan.
- * De microbiologie is conform Reg. 2073/2005/EG en alle wijzigingen daarvan.
- * Allergenen conform Reg.1169/2011/EG en alle wijzigingen daarvan: geen declaratie nodig. Hoofdallegenen zijn niet aanwezig in het product. Andere allergenen: vruchteigen fructose en saccharose.
- * Etikettering van levensmiddelen conform Reg.1169/2011/EG en alle wijzigingen daarvan.
- * Producten zijn verpakt met behulp van contactmateriaal in overeenstemming zijn met Reg.1935/2004/EG en alle wijzigingen daarvan.

II. Algemene productbeschrijving

Product Appel blokjes 10x10 mm is gewassen, geschild, gesneden, gedompeld (E300 en E330) en individueel diepgevroren.

Het product is gemaakt van gezonde en rijpe, niet-gefermenteerde vruchten

Kleur (naar verwacht volgens de variëteit) :geel - wit

Smaak :vol, natuurlijk en kenmerkend voor de vrucht. Geen afwijkende smaken.

Geur :typisch, geen "afwijkende"-geur.

III. Samenstelling

100,00% Appel, citroenzuur, ascorbinezuur, zout
Latijnse benaming

Origine: HU,IT,PL
Malus domestica

IV. Chemische / fysieke eigenschappen

Brix	°BX	7,0 min.
pH	pH	3,3 +/-0,3
Aantal stuks / kg	PC	1100 - 1600
Grootte L	MM	8 - 12
Grootte B	MM	8 - 12
Sapverlies bij ontdooien	M%	20,0 max.
Misvormde, beschadigde vruchten	M%	5,0 max.
Gedroogde, verschrompelde vruchten	M%	2,0 max.
Fruit met bevroren sap aan buitenkant	M%	10,0 max.
Zwarte of bruine vlekken / kg	PC	5 max.

Technische Fiche

Product: Appel blokjes 10x10 mm	Material: 04000570	Laatste update: 11/02/2021	Pagina's: 2/3
--	-------------------------------------	---	--------------------------------

Gebroken vruchten	M%	5,0 max.
Overrijpe vruchten	M%	1,0 max.
Onrijpe vruchten (groen/ wit)	M%	0,1 max.
Licht onrijpe vruchten (bleker)	M%	5,0 max.
Clusters > 2 stuks	M%	5,0 max.
Bladfragmenten (/10 kg)	PC	1 max.
Steeltjes (/10 kg)	PC	2 max.
Schilresten > 3mm < 10 mm / kg	PC	2 max.
Klokhuisfragmenten / kg	PC	5 max.
Pitstukjes / 100kg	PC	1 max.
Kritisch, schadelijk vreemde voorwerpen	PC	0
Onschadelijk vreemd voorwerp/100kg	PC	1 max.
Exogeen veg. vreemd voorwerp /100 kg	PC	1 max.
Insekten en ander ongedierte	PC	0
Moeilijk te vinden insecten /1000kg	PC	1 max.

V. Bacteriologische eigenschappen /g

		Doel	Tolerantie
Totaal kiemgetal (/g)	cfu	100000 max.	1000000 max.
Gisten (/g)	cfu	5000 max.	50000 max.
Schimmels (/g)	cfu	5000 max.	50000 max.
E.Coli (/g)	cfu	10 max.	100 max.
Staphylococcus aureus (/g)	cfu	100 max.	1000 max.
Salmonella (/25g)	cfu	0	0
Listeria M. (/25g)	cfu	0	0

VI. Voedingswaarden / 100g (omgerekend)

Energie (kJ/kcal)	243/57
Vetten (g)	0,58
waarvan verzadigde vetzuren(g)	0,03
Koolhydraten (g)	11,40
waarvan suikers (g)	11,10
Vezels (g)	2,00
Eiwitten (g)	0,34
Zout (g)	<0,01

VII. Verpakkingsvereisten / Opslagomstandigheden

Houdbaarheid van het product:	730	dagen
Minimum houdbaarheid bij levering:	180	dagen
Houdbaarheid ontdooide vruchten :	24	uur bij +4°C
Houdbaarheid ontdooide gepasteuriseerde puree:	14	dagen
Ontdooide producten nooit opnieuw invriezen.		



Technische Fiche

Product: Appel blokjes 10x10 mm	Material: 04000570	Laatste update: 11/02/2021	Pagina's: 3/3
--	-------------------------------------	---	--------------------------------

Temperatuur van diepvriesproducten bij levering en bewaring: max. -18 °C +/- 3 °C

Temperatuur van bewaren na ontdooien: 4°C tot max 10°C

Temperatuur van bewaren bij verse en aseptische producten: 4°C tot max 10°C

Verpakkingsinformatie

- Productomschrijving/productcode
- Nettogewicht
- Lotnummer
- Uiterste houdbaarheidsdatum (THT)
- Bewaaromstandigheden

Verpakking	1 X 10 KG
Beschrijving verpakking	Blauwe zak (PE) in karton
EAN13	5410302005705
EAN128	(01)15410302005702
Standaardpalletisatie	9 carton x 8 lagen = 72 carton = 720,0 KG

Opmerking: Deze productspecificatie is onderhevig aan het seizoen en afhankelijk van de oogst.

DIRAFROST F.F.I. nv
Klaverbladstraat 11
B-3560 LUMMEN
BE 0432 893 182