

Technische Fiche / Fiche Technique

Brasil 8x1000ml



Rev 01/2017

1 Identificatie/Identification

| | |
|--|------------------------------|
| Leverancier / Fournisseur | La William |
| Naam product / Nom du produit | Brasil 8x1000ml |
| Artikelnummer verkoopseenheid / Numéro d'article d'unité de vente | 11136 |
| Verkoopseenheid / Unité de vente | 8 x 1000ml |
| Verbruikerseenheid / Unité de consommateur | 1 tube / 1 tube en plastique |
| EAN-code verkoopseenheid / code EAN unité de vente | 05410426111368 |
| EAN-code verbruikerseenheid / code EAN unité de consommateur | 5410426111399 |
| Intrastatnummer / Numéro intrastat | 21039090 |
| Code fost plus | 021 |

2 Paletsamenstelling/ Paletisation

| | |
|--|--|
| Paletsamenstelling / Paletisation | 8 tubes x 14 dozen x 4 lagen 8 tubes x 14 cartons x 4 couches |
| Aantal per laag / Quantité par couche | 14 |
| Aantal lagen per palet / Couches par palette | 4 |

3 Verpakking/Emballage

| | |
|--|-------------------------|
| Materiaal verpakking / Matériaux d'emballage | plastiek / plastic |
| Verpakkingseenheid / Unité d'emballage | Tube 1000 ml |
| Type palet / Type de palette | Europalet / Palette EUR |

4 Afmetingen/Dimension

| | |
|--|---------|
| Hoogte palet (palet inbegrepen: 16,6 cm) / Hauteur palette (palette incluse: 16,6 cm) | 135 cm |
| Breedt palet / Largeur palette | 80 cm |
| Lengte palet / Longueur palette | 120 cm |
| Hoogte verkoopseenheid / Hauteur unité de vente | 29,5 cm |
| Breedte verkoopseenheid / Largeur unité de vente | 23,0 cm |
| Lengte verkoopseenheid / Longueur unité de vente | 29,0 cm |
| Hoogte verbruikerseenheid / Hauteur unité de consommateur | 27,0 cm |
| Diameter verbruikerseenheid / Diamètre unité de consommateur | 8,6 cm |

5 Gewichten/Poids

| | |
|---|----------|
| Gewicht palet / Poids palette | 520 kg |
| Brutogewicht verkoopseenheid / Poids brut unité de vente | 8,8 kg |
| Nettogewicht verkoopseenheid / Poids net unité de vente | 7,0 kg |
| Brutogewicht verbruikerseenheid / Poids brut unité de consommateur | 1065,0 g |
| Nettogewicht verbruikerseenheid / Poids net unité de consommateur | 1008,0 g |

6 Houdbaarheid/Durabilité

| | |
|--|--|
| Maximale houdbaarheid / Délai de conservation maximum | 4 maand / 4 mois |
| Minimale houdbaarheid bij levering / Délai de conservation minimum à la livraison | 2 maand / 2 mois |
| Stockagetemperatuur / Température de stockage | min: 3°C max: 22°C |
| Bewaarvoorschriften / Conseils de conservation | Koel en droog bewaren / Conserver au frais et au sec |
| Bewaarvoorschriften na opening / Conseils de conservation après ouverture | 1 maand in koeling (max 7°C)/ 1 mois au réfrigérateur (max 7°C) |

7a Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten: koolzaadolie, ananas, suiker, water, eigeel, azijn, dextrose, kirsch, tomatenpoeder, mosterd (water, azijn, mosterdzaad, zout, specerijen), zout, glucosestroop, Scotch Whisky, soja-eiwithydrolysaat, moutazijn (bevat gerst), sojasaus (water, sojabonen, tarwe, zout), karamel, aroma's (bevat vis), invertsuikerstroop, melasse, limoensap, tamarinde, specerijen (bevat mosterd), stabilisator (xanthaangom), geleermiddel (pectine), voedingszuren (wijnsteenzuur, citroenzuur, appelzuur), conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat), kleurstof (paprika-extract), antioxidant (calciumdianatriumEDTA).

Ingrédients: huile de colza, ananas, sucre, eau, jaune d'œuf, vinaigre, dextrose, kirsch, poudre de tomates, moutarde (eau, vinaigre, graines de moutarde, sel, épices), sel, sirop de glucose, Scotch Whisky, protéines de soja hydrolysées, vinaigre de malt (contient de l'orge), sauce soja (eau, graines de soja, blé, sel), caramel, arômes (contient du poisson), sirop de sucre inverti, mélasse, jus de citron vert, tamarin, épices (contient de la moutarde), stabilisant (gomme xanthane), gélifiant (pectine), acidifiants (acide tartrique, acide citrique, acide malique), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium), colorant (extrait de poivron), antioxydant (calcium disodium EDTA).

7b Voedingswaarden per 100 ml/Valeurs nutritionnelles par 100 ml

| | |
|--|--------------|
| energie / énergie (kJ / kcal) | 2252,6/537,8 |
| vetten / graisses (g) | 51,1 |
| waarvan / dont: | |
| - verzadigde vetzuren / acides gras saturés | 4,2 |
| - enkelvoudig onverzadigde vetzuren / acides gras mono-insaturés | 31,8 |
| - meervoudig onverzadigde vetzuren / acides gras polyinsaturés | 14,1 |
| koolhydraten / glucides | 16,3 |
| waarvan / dont: | |
| - suikers / sucres | 15,3 |
| vezels / fibres alimentaires | 0,9 |
| eiwitten / protéines | 1,2 |
| zout / sel | 0,7 |

8a Allergenen / Allergènes

| Allergeen / Allergène | Aanwezig in het product / Présent dans le produit |
|--|---|
| Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver) / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine) | Ja (tarwe, gerst) / Oui (blé, orge) |
| Schaaldieren / Crustacés | Nee / Non |
| Eieren / Oeufs | Ja / Oui |
| Vis/ Poisson | Ja / Oui |
| Aardnoten / Arachides | Nee / Non |
| Soja / Soja | Ja / Oui |
| Melk (inclusief lactose) / Lait (y compris le lactose) | Nee / Non |
| Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) / Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) | Nee / Non |
| Selderij / Céleri | Nee / Non |
| Mosterd / Moutarde | Ja / Oui |
| Sesamzaad / Graines de sésame | Nee / Non |
| Zwavel dioxide en sulfiet (concentratie > 10 mg SO ₂ /kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg SO ₂ /kg) | Nee / Non |
| Lupine / Lupin | Nee / Non |
| Weekdieren / Mollusques | Nee / Non |

8b Allergenen / Allergènes

| Allergeen / Allergène | Aanwezig in het bedrijf / Présent dans l'entreprise |
|--|---|
| Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver) / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine) | Ja (tarwe, gerst) / Oui (blé, orge) |
| Schaaldieren / Crustacés | ja/ Oui |
| Eieren / Oeufs | Ja / Oui |
| Vis/ Poisson | Ja / Oui |
| Aardnoten / Arachides | Nee / Non |
| Soja / Soja | Ja / Oui |
| Melk (inclusief lactose) / Lait (y compris le lactose) | Ja / Oui |
| Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) / Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia) | Nee / Non |
| Selderij / Céleri | ja/ Oui |
| Mosterd / Moutarde | Ja / Oui |
| Sesamzaad / Graines de sésame | Nee / Non |
| Zwavel dioxide en sulfiet (concentratie > 10 mg SO ₂ /kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg SO ₂ /kg) | Ja / Oui |
| Lupine / Lupin | Nee / Non |
| Weekdieren / Mollusques | Nee / Non |

9 Organoleptische eigenschappen / Propriétés organoleptiques

| | |
|-------------------|--|
| Smaak / Goût | fruitige zoete smaak / saveur fruitée et douce |
| Textuur / Texture | geëmulgeerde saus / sauce émulsionnée |

10 Fysico-chemische eigenschappen / Propriétés physico-chimiques

| | |
|--|----------|
| Vrij van vreemde bestanddelen? Absence de particules étrangères | Ja / Oui |
|--|----------|

11 Bacteriologische kenmerken / Propriétés bactériologiques

| | |
|--|--|
| Voert u controles uit om de microbiologische kwaliteit te garanderen? Exécutez vous des contrôles pour garantir la qualité microbiologique? | Ja / Oui |
| Gebeuren deze controles intern of extern via labo? Les contrôles sont-ils exécutés en interne ou en externe? | interne en externe controles contrôles internes et externes |

| | Norm bij productie / Norme à la production |
|---|--|
| Totaal mesofiel kiemgetal / Nombre d'organismes mésophiles | <1000 |
| Salmonella | Negatief in 25g / Négatif dans 25g |
| Gisten / Levures | <100 |
| Schimmels / Mycètes | <100 |
| Enterobacteriaceae | <10 |

12 Uitgevoerde controles / Contrôles exécutés

| | |
|--|--|
| Controles uitgevoerd op grondstoffen / Contrôles des matières premières | Microbiologie, temperatuur, samenstelling, houdbaarheid Microbiologique, température, composition, durabilité |
| Controles uitgevoerd tijdens productie / Contrôles durant la production | Temperatuur, procesparameters Température, les paramètres du processus |
| Controles uitgevoerd op eindproduct / Contrôles du produit fini | Kleurcontrole, smaak, pH, wateractiviteit, microbiologie, gewichtscntrole Contrôle de la couleur, du goût, du pH, de l'activité de l'eau, des paramètres microbiologiques, du poids |

13 Etikettering / Etiquetage

| | |
|---|----------|
| Naam product / Nom produit | Ja / Oui |
| Batchnummer / Numéro de lot | Ja / Oui |
| Kunt u via batchnummer een productrecall uitvoeren? / Pouvez vous exécuter un rappel de produits selon le numéro de lot? | Ja / Oui |
| Netto gewicht / Poids net | Ja / Oui |
| Vervaldatum / Date de péremption | Ja / Oui |

14 HACCP

| | |
|--|------------|
| Nummer vergunning eetwareninspectie / Numéro de licence de l'inspection des denrées alimentaire | 1310890066 |
|--|------------|

15 Genetisch gemodificeerde organismen/ Organismes génétiquement modifiés

| | |
|---|---------|
| Bevat het product GGO's? / Le produit contient-il des OGM? | Nee/Non |
|---|---------|