

Technische Fiche

Product: Zwarte bes	Artikel: 04000687	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 Zwarte bes is ontstaan, gewassen, gesorteerd en individueel diepgevroren.

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

Kleur (naar verwacht volgens de variëteit) :blauw - zwart

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

Geur :typisch, geen "afwijkende"-geur.

III. Samenstelling

100,00% Zwarte bes

Latijnse benaming

Origine:

Ribus nigrum

LT,PL

IV. Chemische / fysieke eigenschappen

Brix	°BX	13,0 min.
pH	pH	2,8 +/- 0,4
Sapverlies bij ontdooien	M%	10,0 max.
Misvormde, beschadigde vruchten	M%	5,0 max.
Gedroogde, verschrompelde vruchten	M%	2,0 max.
Fruit met bevroren sap aan buitenkant	M%	1,0 max.
Zwarte of bruine vlekken / kg	PC	2 max.
Beschimmelde vruchten / kg	PC	1 max.
Rotte vruchten / kg	M%	1,0 max.
Gebroken vruchten	M%	2,0 max.
Gebursten vruchten	M%	15,0 max.

Technische Fiche

Product: Zwarte bes	Material: 04000687	Laatste update: 11/02/2021	Pagina's: 2/3
--------------------------------------	-------------------------------------	---	--------------------------------

Overrijpe vruchten	M%	2,0 max.
Onrijpe vruchten (groen/ wit)	M%	0,1 max.
Licht onrijpe vruchten (bleker)	M%	5,0 max.
Clusters > 2 stuks	M%	1,0 max.
Wormpjes / kg	PC	1 max.
Bladfragmenten (/10 kg)	PC	20 max.
Steeltjes (/10 kg)	PC	20 max.
Takjes / 10 kg	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
Moelijk 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)	222/53
Vetten (g)	0,22
waarvan verzadigde vetzuren(g)	0,03
Koolhydraten (g)	6,10
waarvan suikers (g)	5,90
Vezels (g)	6,80
Eiwitten (g)	1,30
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.

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



Technische Fiche

Product:
Zwarte bes

Material:
04000687

Laatste update:
11/02/2021

Pagina's:
3/3

Verpakkingsinformatie

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

Verpakking	1 X 10 KG
Beschrijving verpakking	Blauwe zak (PE) in karton
EAN13	5410302006870
EAN128	(01)15410302006877
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