

FICHE PRODUIT – PRODUCTFICHE ORIGAMI



Dénomination de vente Verkoopsnaam	Kuzu blanc Witte kuzu
REF	JSK3
Origine matières premières Oorsprong grondstoffen	Japon Japan
Pays de dernière transformation Landen van laatste verwerking	Belgique (emballage) België (verpakking)
EAN	5425006841559
Dernière mise à jour (validité 5ans) Laatste update (5 jaar geldig)	24/05 /2024

Produit / Product	
Dénomination légale Wettelijke naam	Kuzu blanc Witte kuzu
Ingrédients Ingrediënten	Racine de kuzu* *Issu de l'agriculture biologique non UE. Kuzu wortel* *Afkomstig van niet UE biologische landbouw
Process	Récolte manuelle > réception -> lavage -> concassage -> lavage - > décalage pour éliminer les corps étrangers -> concentrer - > fermentation -> filtre pour éliminer le sable (150 microns) -> affinage -> filtrer deux fois (74 microns) -> laver et déshydrater -> séchage -> conditionnement - > détection de métaux -> contrôle du poids -> stockage Handmatig oogsten> receptie -> wassen -> pletten -> wassen -> shift om vreemde voorwerpen te verwijderen -> concentraat - > fermentatie -> filter om zand te verwijderen (150micron) -> raffinage -> tweemaal filteren (74micron) -> wassen en uitdrogen -> drogen -> verpakken - > metaaldetectie -> gewichtscontrole -> opslag

Label / Certification	
BIO Certifié par : Gecertificeerd door :	 BE-BIO-01 CERTISYS
Agriculture Landbouw	Non UE / niet EU

Conditionnement / Verpakking	
Poids net <i>(avec e)</i> Nettogewicht <i>(met e)</i>	750 g
Type d'emballage Type verpakking	papier
Taille emballage Verpakkingsgrootte	22,5cm x23,5 cm x 24 cm
Pièces par carton Aantal per karton	6

Caractéristiques organoleptiques / Organoleptische eigenschappen	
Aspect	Poudre Poeder
Odeur Geur	Neutre Neutral
Couleur Kleur	Blanc Wit
Goût Smaak	Neutre Neutral
Texture Textuur	Ferme Stevig

Conservation / Bewaring	
À conserver dans un endroit au sec, ventilé et à l'abri de la lumière. Bewaren in een droge, geventileerde en donker ruimte.	
Durée de conservation Houdbaarheid	À consommer de préférence avant le Ten minste houdbaar tot

Valeur nutritionnelles moyennes pour : / Gemiddelde voedingswaarde per : 100 g / ml		
Energie	353	kJ
Energie	1500	kcal
Matières grasses / Vetten	0	g
dont acides gras saturés / Waarvan verzadigde vetzuren	0	g
Glucides / Koolhydraten	88	g
dont sucres / Waarvan suikers	0	g
Fibres alimentaires / Vezels	0	g
Protéines / Eiwitten	0	g
Sel / Zout	0.13	g

Allergènes / Allergenen			(Reg EU 1169/2011)
-	Ne contient pas / Zonder		
+	Contient / Bevat		
*	Traces possibles (risque de contamination croisée) / Mogelijke sporen (risico van kruisbesmetting)		
Céréales contenant du gluten (à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine) Glutenbevattende granen (namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver)			*
Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten			*
Poisson Vis	-	Crustacés Schaaldieren	-
Lait (y compris le lactose) Melk (inclusief lactose)	-	Soja	*
Cacahuètes Pinda (aardnoten)	-	Œufs Eieren	-
Céleri Celderij	-	Moutarde Mosterd	*
Graines de sésame Sesamzaad	*	Lupin Lupine	*
Mollusques Weekdieren	-	Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg) Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	-

Autres mentions sur l'emballage / Andere melding op verpakking
Le kuzu est un amidon extrait naturellement d'une des plantes les plus vigoureuses des montagnes du Japon. Il a une texture lisse et un goût neutre et on l'utilise pour épaissir les soupes, lier les jus et les sauces et donner du corps aux desserts. On l'emploie également de manière médicinale sous forme de boisson, pour soulager les troubles intestinaux. Excellent pour soigner les problèmes digestifs : dans 1l d'eau, verser 50ml de shoyou et une prune umebosi. Laisser bouillir 10 minutes. Dissoudre 30gr de kuzu dans 1 tasse d'eau froide et verser dans le bouillon d'umebosi. Le mélange devient vite transparent, sortir du feu et absorber chaud. Très bon aussi pour les journées froides. Kuzu is het natuurlijk zetmeel gewonnen uit een van de krachtigste planten uit de bergen van Japan. Hij heeft een gladde textuur en een neutrale smaak en men gebruikt het voor het indikken van soepen, binden van sappen en sauzen en om desserts structuur te geven. Ook medicinaal te gebruiken als kuzupapje tegen spijsverteringsproblemen. Uitstekend om verteringsproblemen te behandelen : in 1 liter water, 50ml shoyu en 1 umeboshi. Dit 10 minuten laten koken. 30Gr kuzu oplossen in een kop koud water en dit bij de umeboshibouillon voegen. Het vocht wordt snel transparant, van het vuur nemen en dit warm nuttigen. Ook zeer goed in koude dagen.

Usage / Gebruik
Un agent épaississant supérieur avec une texture délicieusement lisse et sans féculents ni goût gênant. Utilisez Kuzu pour épaissir les soupes et les ragoûts, sucrés et salés sauces, glaçages, desserts et garnitures pour tartes. Dissoudre dans l'eau froide avant d'ajouter à l'eau chaude liquides. Een superieur verdikkingsmiddel met een heerlijk gladde textuur en zonder zetmeel- of

interfererende smaak. Gebruik Kuzu om soepen en stoofschotels te verdikken, zowel zoet als hartig sauzen, glazuren, desserts en taartvullingen. Los op in koud water voordat u het aan heet water toevoegt vloeistoffen.

Législations / Wetgevingen

- Règlement UE n°1169/2011 sur l'information du consommateur INCO
- Verordening UE n°1169/2011 betreffende de voedselinformatie aan consumenten FIC
- Règlement UE n° 852/2004 du parlement Européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Verordening UE n°852/2004 van het Europees parlement en de raad van 29 april 2004 inzake Levensmiddelen hygiëne
- Règlement UE n° 1935/2004 et n° 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Verordening UE n° 1935/2004 en n° 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

Déclaration OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) / GGO Verklaring (Genetisch Gemanipuleerde Organismen)

Vajra déclare que nos produits finis ne contiennent pas d'OGM
Hierbij kan Vajra verklaren dat onze eindproducten geen GGO bevatten

Coordonnées / Gegevens

Siège social / Hoofdzetel

VAJRA srl/bv

Avenue Robert Schuman 151
B- 1401 Nivelles
Belgium

Contact :

info@vajra.bio

Commandes / Bestelling :

commandes@vajra.bio

Tel : +32 (0) 2 731 05 22

www.vajradelibio.be

TVA / BTW / BE 0414.882.460

ING-BANK : BE19 3100 7337 3112

BIC : BBRUBEBB

Urgence : sécurité alimentaire / Noodgevallen : voedselveiligheid

quality@vajra.bio
pauline.riga@vajra.bio

Mme Pauline RIGA Managing Director
+32 (0) 495 24 99 27