



PRODUCT DATA SHEET

OLIJVEN PROVENCALE ONTPIT 3,4KG/e 2KG (5411077 635005)

Algemene informatie

Product omschrijving

Olijven provençale ontpit
Intrastatcode: 20057000

productcode: 6350

Ingrediënten

Groene olijven (ontpit 98%), conserveermiddel E270 (melkzuur).
Zwarte Kalamata olijven (ontpit 98%), conserveermiddel E270 (melkzuur), zonnebloemolie, water, zout, azijn, knoflookteentjes, rode paprikareepjes, basilicum, tijm, oregano, rozemarijn, bonenkruid.
Kan sporen van noten en pinda's bevatten

Kenmerken

Land herkomst : Spanje, Griekenland, België
Textuur : zacht, krokant
Kleur : groen & zwart
Smaak/geur : typisch Provençalse olijven
Grootte : 110/120
Toelaatbare afwijkingen: vrij van vreemde materialen, gekwetst-gebroken olijven : max 5%

Behandeld met straling (bestraald) : neen

Niet GMO producten : ja

Traceerbaarheid en etikettering nodig volgens de EC 1830/2003 : neen

Toestemming nodig volgens EC 1829/2003 : neen

Needs authorization according to EC 1829/2003 : no



PRODUCT DATA SHEET

Olijven Provençaal ontpit 3,4kg 2kge

Chemische data

Specifieke chemische kenmerken

| Data | Waarde | Extensie |
|-------------------|------------------------|------------------------|
| Vochtgehalte : | 58,4 | % |
| Peroxide waarde : | n.a. | Meq O ₂ /kg |
| Zwavel dioxide : | n.a. | ppm |
| Blauwzuur : | n.a. | ppm |
| Vrije vetzuren : | n.a. | % |
| 3MCPD | afwezig | ppb |
| Sudan/Para red | afwezig | - |
| Zware metalen : | volgens EU regelgeving | |
| Pesticiden : | volgens EU regelgeving | |

Details voedingswaarde

| | | | |
|----------------|--------------------------|------|--------|
| Energie | | 1240 | KJ |
| | | 301 | Kcal |
| Vet | | 32,4 | g/100g |
| waarvan | verzadigd | 4,8 | g/100g |
| | transvetzuren | 0,13 | g/100g |
| | enkelvoudig onverzadigde | 16,1 | g/100g |
| | meervoudig onverzadigde | 11,2 | g/100g |
| Koolhydraten | | 0,6 | g/100g |
| waarvan | suiker | 0,6 | g/100g |
| Voedingsvezels | | 2,7 | g/100g |
| Eiwitten | | 2,2 | g/100g |
| Zout | | 3,95 | g/100g |

De informatie in deze tabel moet worden gezien als de dichtste benadering van de werkelijkheid

Voedsel is onderhevig aan schommelingen in de samenstelling om verschillende redenen.

Natuurlijke variatie tussen vergelijkbare voedingsproducten kunnen ontstaan door verschillen in soort, teelt, bodemgesteldheid, seizoen, de oogsttijd en de bewaarcondities.

Gegevens worden geleverd door leveranciers, analyse of berekening of literatuur waarden.



Microbiologische data

| | | |
|-------------------|----------|-----------|
| Aantal kiemen : | <250.000 | cfu/g |
| Gist : | <100000 | cfu/g |
| Schimmels : | <10000 | cfu/g |
| Enterobacteriën : | <10 | cfu/g |
| E. Col : | <100 | cfu/g |
| Listeria : | absent | cfu/0,01g |
| Salmonella : | absent | cfa/25g |

Logistieke data

Verpakking

| | | | |
|------------------------|------------------|-----------|---------------|
| Type verpakking | emmer/deksel | laag | Europallet |
| Materie van verpakking | Polypropylene PP | | Hout |
| Gewicht verpakking | 150 gr | | |
| Afmetingen (L,L,H) | 20-20-15 cm | 80-120 cm | 80-120-100 cm |
| Inhoud | 3,4 kg | 81,6 kg | 408 kg |
| Totaal gewicht | 3,55kg | 85,2kg | 426 kg |
| Aantal stuks | 1 | 24 stuks | 120 stuks |
| Ten hoogste houdbaar | 260 dagen | | |
| Type verpakking | 180 dagen | | |

Opslag, transport, bewaring,

Te gebruiken na opening

De producten moeten worden **bewaard** in een koele en donkere omgeving die vrij is van geuren en bij een temperatuur tussen 5-18 ° C en bij een relatieve luchtvochtigheid van ongeveer 65% tenzij het anders wordt vermeld op de verpakking.

De producten moeten worden **vervoerd en opgeslagen** onder hygiënische omstandigheden om ervoor te zorgen dat het product niet kan worden verontreinigd door schimmels, vreemde materialen of geur.

Gebruiksaanwijzing : goed sluiten na gebruik, **droog, donker en koel bewaren**.

Aanbevolen te verbruiken tot 3 maanden na opening

DE NOTEKRAKER BVBA
 t Lindeke 10
 B-8880 St.Eloois-Winkel
 Tel+32 56 50 32 70/Fax +32 56 50 51 59
 BTW BE 428.273.707 HRK 109.408

ALLERGENIC / ALBA LIJST

| Artikel | | Olijven Provençal ontpit 3,4kg 2kge | | | |
|---|------------------------------|--|----|---------------------------|---|
| Product: | | + aanwezig - niet aanwezig ? kan sporen bevatten | | | |
| Allergene data | | | | | |
| 1 | MELKEIWIT | - | 23 | NOTENOLIE | - |
| 2 | MELK/LACTOSE | - | 24 | PINDA'S | ? |
| 3 | EI | - | 25 | PINDAOLIE | - |
| 4 | SOYA | - | 26 | SESAM | - |
| 5 | SOJA LECITHINE | - | 27 | SESAMOLIE | - |
| 6 | GLUTEN | - | 28 | GLUTAMATE (E620- E625) | - |
| 7 | TARWE | - | 29 | SULFIET (220-E228) | - |
| 8 | ROGGE | - | 30 | GERST | - |
| 9 | RUND | - | 31 | SPELT | - |
| 10 | VARKEN | - | 32 | KAMUT | - |
| 11 | KIP | - | 33 | HAYER | - |
| 12 | VIS | - | 34 | MAIS | - |
| 13 | SCHAAL- EN SCHELPIEDIEREN | - | 35 | KORIANDER | - |
| 14 | MAISZETMEEL | - | 36 | SELDERIJ | - |
| 15 | CACAO | - | 37 | | |
| 16 | WEEKDIEREN | - | 38 | WORTEL | - |
| 17 | PEULVRUCHTEN | - | 39 | LUPINE | - |
| 18 | NOTEN | ? | 40 | MOSTERD | - |
| DE NOTEKRAKER BVBA t Lindeke 10 B-8880 St.Eloois-Winkel Tel+32 56 50 32 70/Fax +32 56 50 51 59 BTW BE 428.273.707 HRK 109.408 | | | | | |



GMO STATEMENT

| | |
|----------------|--|
| Artikel | Olijven Provençal ontpit 3,4kg 2kge |
|----------------|--|

Met ingang van 22 september 2003, zijn de volgende twee verordeningen van kracht :
EC verordening 1829/2003, met betrekking tot GMO goedkeuring in levensmiddelenvoeding en
dierenvoeding en EG-verordening 1830/2003, inzake de etikettering en traceerbaarheid
van GMO's in elke fase van de markt.

Conform deze voorschriften kunnen wij informeren u als volgt:

| |
|--|
| Producten zijn Non-GMO : ja |
| Behoeft traceerbaarheid en etikettering volgens EC 1830/2003: neen |
| Behoeft toestemming volgens EC 1829/2003 : neen |

Datum : 07.2023

DE NOTEKRAKER BVBA
t Lindeke 10
B-8880 St.Elooïis-Winkel
Tel+32 56 50 32 70/Fax +32 56 50 51 59
BTW BE 428.273.707 HRK 109.408