

TECHNISCHE FICHE Groentemix courgettesoep 2x5kg PIN

1. Produktomschrijving

- Latijnse naam** <> Courgetten: *Cucurbita pepo* L. <> Ajuinen: *Allium cepa* L. <> Prei: *Allium porrum* L. <> Knolselder: *Apium graveolens* L., var. *Rapaceum* <>
- Algemene omschrijving** Deze mix wordt bekomen van verse en gezonde courgetten, knolselder, ajuin en prei die apart zorgvuldig gewassen worden, eventueel geschild, gesneden, eventueel geblancheerd en gekoeld, individueel ingevroren en gemengd.
- Oorsprong** <> Courgetten: BE, ES, FR, PL <> Ajuinen: BE, ES, FR, NL, PL, UK uitzonderlijk ook uit CN, RS, TR, UA <> Prei: BE, FR, NL <> Knolselder: BE, DE, FR, NL, PL <>
- Productieperiode** <> Courgetten: Juli - Oktober <> Ajuinen: September - Juni <> Prei: Oktober - April <> Knolselder: November-December <>
- Beschikbare verpakkingseenheden**

Artikel N°	Artikel N°	Artikel N°	Artikel N°
65003	2x5kg Pinguin		
- Houdbaarheid** 24 maanden bij -18°C. Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen. Bewaar een ontdooid product niet langer dan 24 uur in de koelkast op 5-7°C.

2. Technische karakteristieken

- Samenstelling**
 - ingrediënten: courgetten 73%, knolselder 11%, ajuin 8%, prei 8%
 - additieven: geen
 - allergenen: selder (cfr Europese wetgeving)
- Kwaliteitsomschrijving**
 - Ten minste 80% van de bovenvermelde percentages dienen in de mix aanwezig te zijn.
 - prei, courgetten en ajuin : ongeblancheerd

3. Energie- en voedingswaarden

	per 100 g	RI*	RI/100g		per 100 g	RI*	RI/100g
Energie (kJ)	95			waarvan suikers (g)	2	90	2,22
Energie (kcal)	22	2000	1,1	Vezels (g)	1,4	25	5,6
Vet (g)	0,4	70	0,57	Eiwit (g)	1,7	50	3,4
waarvan verzadigd vet (g)	0,1	20	0,5	Natrium (mg)	11	2400	0,46
Koolhydraten (g)	2,4	260	0,92	Zout (mg)	27,5		

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ / 2000 kcal)

4. Kwaliteitscontrole

- Algemene omschrijving**

SVM-01 (Microbiologische norm)

GMO vrij Ionisatie: neen

Allergenen: volgens de Europese wetgeving. Zware metalen en pesticiden (cfr. Europese wetgeving). Producten op basis van groenten moeten door en door verhit worden voor consumptie! Verhit het nog diepgevroren product - vooraf ontdooien wordt afgeraden. Het product moet door en door verhit worden voor consumptie, namelijk gedurende minstens 2 minuten op minimum 70°C.

Vreemd materiaal: De Greenyard-doelstelling is 0/kg en hoewel we zeer gespecialiseerde groenteverwerkingslijnen en de nieuwste optische sorteersers hebben, kan er af en toe toch iets door glippen. De eindklant is verplicht om de goederen te inspecteren alvorens in hun producten te verwerken.

Al onze certificaten kunnen geraadpleegd worden op onze website www.greenyard.group/divisions/frozen/quality-and-sustainability/quality-certificates