



### TECHNISCHE FICHE Groentemix Wortelsoep 2x5kg PIN

#### 1. Produktomschrijving

- Latijnse naam** <> Wortelen: *Daucus carota L.* <> Ajuinen: *Allium cepa L.* <> Prei: *Allium porrum L.* <>
- Algemene omschrijving** Deze mix wordt bekomen van verse en gezonde wortelen, ajuin en prei, die apart zorgvuldig gewassen worden, gesneden, eventueel geblancheerd en gekoeld, individueel ingevroren en gemengd.
- Oorsprong** <> Wortelen: BE, DE, FR, NL, PL, UK <> Ajuinen: BE, ES, FR, NL, PL, UK uitzonderlijk ook uit CN, RS, TR, UA <> Prei: BE, FR, NL <>
- Productieperiode** <> Wortelen: November-December <> Ajuinen: September - Juni <> Prei: Oktober - April <>
- Beschikbare verpakkingseenheden**

Artikel N°	Artikel N°	Artikel N°	Artikel N°
65006	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: wortelen 81%, ajuin 11%, witte prei 8%
  - additieven: geen
  - allergenen: geen (cfr Europese wetgeving)
- Kwaliteitsomschrijving**
  - Ten minste 80% van de bovenvermelde percentages dienen in de mix aanwezig te zijn.
  - prei, ajuin : ongeblancheerd

#### 3. Energie- en voedingswaarden

	per 100 g	RI*	RI/100g		per 100 g	RI*	RI/100g
Energie (kJ)	170			waarvan suikers (g)	6,6	90	7,33
Energie (kcal)	41	2000	2,05	Vezels (g)	2,8	25	11,2
Vet (g)	0,3	70	0,43	Eiwit (g)	0,8	50	1,6
waarvan verzadigd vet (g)	0,1	20	0,5	Natrium (mg)	21	2400	0,88
Koolhydraten (g)	7,3	260	2,81	Zout (mg)	52,5		

\* 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 sorteerdere 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](http://www.greenyard.group/divisions/frozen/quality-and-sustainability/quality-certificates)