



TECHNISCHE FICHE Groentebrunoise 4x2,5kg Pin

1. Produktomschrijving

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

Artikel N°		Artikel N°		Artikel N°		Artikel N°	
4297	4x2,5kg Pin	0		0		0	
- 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**
 - ingredienten: 45% prei; 25% wortelen; 20% knolselder; 10% ajuin
 - additieven: geen
 - allergenen: selder (cfr Europese wetgeving)
- Kwaliteitsomschrijving**
 - ajuin, prei : ongeblancheerd
 - minstens 80% van bovenvermelde percentages moet aanwezig zijn in de mix

3. Energie- en voedingswaarden

	per 100 g	RI*	RI/100g		per 100 g	RI*	RI/100g
Energie (kJ)	127			waarvan suikers (g)	3,7	90	4,11
Energie (kcal)	31	2000	1,55	Vezels (g)	2,1	25	8,4
Vet (g)	0,4	70	0,57	Eiwit (g)	1,3	50	2,6
waarvan verzadigd vet (g)	0,1	20	0,5	Natrium (mg)	26	2400	1,08
Koolhydraten (g)	4,4	260	1,69	Zout (mg)	65		

* 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 sorteersystemen 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