



### TECHNISCHE FICHE **Paprika 3-kleur kub 4x2,5kg Pin**

#### 1. Produktomschrijving

- Latijnse naam** <> Paprika: Capsicum annuum L. <> Paprika: Capsicum annuum L. <> Paprika: Capsicum annuum L. <>
- Algemene omschrijving** Deze gemengde paprika kubusjes worden bekomen van verse en gezonde rode, groene en gele paprika's, die apart zorgvuldig gewassen worden, gesneden, individueel ingevroren en gemengd.
- Oorsprong** <> Paprika: BG, CN, ES, HR, HU, MK, PL, PT, RS, TR uitzonderlijk ook uit UA <> Paprika: BG, CN, ES, HR, HU, MK, PL, PT, RS, TR uitzonderlijk ook uit UA <> Paprika: BG, CN, ES, HR, HU, MK, PL, PT, RS, TR uitzonderlijk ook uit UA <>
- Productieperiode** <> Paprika: Juli-Augustus, September-Oktober <> Paprika: Juli-Augustus, September-Oktober <> Paprika: Juli-Augustus, September-Oktober <>
- Beschikbare verpakkingseenheden**

Artikel N°		Artikel N°		Artikel N°		Artikel N°	
4595	4x2,5kg Pin						
- 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: 34 % rode paprika, 33 % gele paprika en 33 % groene paprika
  - additieven: geen
  - allergenen: geen (cfr Europese wetgeving)
- Kwaliteitsomschrijving** - 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)	121			waarvan suikers (g)	4,5	90	5
Energie (kcal)	29	2000	1,45	Vezels (g)	1,6	25	6,4
Vet (g)	0,3	70	0,43	Eiwit (g)	1	50	2
waarvan verzadigd vet (g)	0,1	20	0,5	Natrium (mg)	4	2400	0,17
Koolhydraten (g)	4,7	260	1,81	Zout (mg)	10		

\* 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)