



Technische Fiche

Naam: 2,5 L.Super Premium sorb Framb
Artnr : V17080

INGREDIENTEN - DECLARATIE

sorbet framboos (frambozenpuree 39.38%, water, dextrose, glucosestroop, suiker, citroensap 1.55%, plantaardige extracten: bietenrood, curcumine; stabilisator: johannesbroodpitmeel; emulgator: E440; aroma, voedingszuur: citroenzuur), frambozenstukjes 2.69% (gedroogde framboos, saccharose, water, glucosestroop, stabilisator: johannesbroodpitmeel; voedingszuur: appelzuur; emulgator: E440).

GEWICHT, VOLUME

Stuks/verkoopseenheid: 2 stuks
Netto volume/verkoopseenheid: 2 x 2500 ml
Netto gewicht/verkoopseenheid: 2 x 2115 g

TECHNOLOGIE

Pasteurisatie van de mix bij 82°C gedurende 30 sec. Koeling tot <7°C en rijping. Continu "vriezen" met luchtinslag bij -5°C voor het verkrijgen van een frisse sorbet. Snel invriezen tot -35°C gedurende 45 min.. Stockage bij max -18°C

PRODUCTKENMERKEN

Sorbet van framboos

CONSISTENTIE EN TEXTUUR

Fris en fruitig met goede afsmelteigenschappen.

OVERRUN

sorbet framboos 30%

FYSISCHE EN CHEMISCHE ANALYSE

Melkvet: /
Droge stof: 32,90%
pH: 3,4
Plantaardig vet: /

VOEDINGSWAARDE PER 100 g PRODUCT

energie: 577 (136) kJ (kcal)
eiwitten: 0,198 g
koolhydraten: 33,557 g
vetten: 0,078 g
vocht- / droge stofgehalte: 67,718 / 32,282 g

Naam: 2,5 L.Super Premium sorb Framb
Artnr : V17080

MICROBIOLOGISCHE NORMEN B.I.G.

criteria	micro-organisme	bemonsteringsschema & grenswaarden	validatie	minimale analysefrequentie
A. voedselveiligheids-criteria (bij overschrijding: product geblokkeerd en vernietigd / recall)	<i>Listeria monocytogenes</i>	100 kve/g	conform EU-verordening 2073/2005 categorie 1.3	1 analyse / maand
	<i>Salmonella</i>	afwezig in 25 g	conform EU-verordening 2073/2005 categorie 1.13	
B. proceshygiëncriteria (bij overschrijding: interne blokkering & analyse op A, indien A conform: productvrijgave en corrigerende maatregelen worden genomen)	<i>Enterobacteriaceae (37°C)</i>	m = 10 kve/g n = 5 M = 100 kve/g c = 2	conform EU-verordening 2073/2005 categorie 2.2.8	elk lot
	Totaal kiemgetal	m = 10 ⁴ kve/g M = 10 ⁵ kve/g	Geen indicatie in de wetgeving. Waarden bepaald door onze expertgroep microbiologie	
	<i>coagulase positieve staphylococci</i>	m = 10 kve/g (indien > 10 ⁵ analyse op aanwezigheid van St. enterotoxinen)	M = 100 kve/g Geen indicatie in de wetgeving. Waarden overgenomen volgens EU-verordening 2073/2005 categorie 2.2.7 (melkpoeder)	1 analyse / maand
	<i>Escherichia coli (E.coli)</i>	afwezig / g	Geen indicatie in de wetgeving. Waarden bepaald door onze expertgroep microbiologie	
	<i>schimmels & gisten</i>	m = 100 kve/g kve/g M = 1000	Geen indicatie in de wetgeving. Waarden bepaald door onze expertgroep microbiologie	



Technische Fiche

Naam: 2,5 L.Super Premium sorb Framb
Artnr : V17080

TRANSPORTTEMPERATUURGEGEVENS

Transporttemperatuur: - 18 °C

HOUDBAARHEIDSDATUM

Houdbaarheid: 30 maanden op -18 °C
Een product na ontdooiing niet terug invriezen.

HOUDBAARHEIDSDATUM + LOTCODERING OP VE EN OMKARTON

Ten minste houdbaar tot einde: MM/JJJJ (06/2006)

Lotcodering: LJDDDP
1ste cijfer = laatste cijfer van het jaar
2e-4e cijfer = dag van het jaar
5e cijfer = ploeg (0 = dag, 1 = vroege, 2 = late, 3 = nacht)

ALLERGENENLIJST

+ = Het artikel bevat de genoemde stof (als ingrediënt) of kan de genoemde stof bevatten (door carry-over).
- = Het artikel is vrij van de genoemde stof (volgens receptuur)
? = Er zijn onvoldoende gegevens bekend om te kunnen indelen in + of - of het artikel bevat slechts sporen van de stof.

koemelkeiwit	+	noten	?
lactose	-	notenolie*	-
soja olie	-	pinda's	-
soja eiwit	-	pindaolie	-
gluten	-	sesam	-
tarwe	-	sesamolie	-
rogge	-	sulfiet (E220 t/m E227)>10mg/kg	-
vis	-	selderij	-
schaal- en schelpdieren	-	lupine	-
kippenei	-	mosterd	-
weekdieren	-		

* Enkel geraffineerde olie. Koude olie valt onder noten, pinda's of sesam.

melkbestanddelen	+
melkpoeder	-
soja lecithine	-
soja bloem	-