



Stolp International B.V.
Voltaweg 26
BUNSCHOTEN SPAKENBURG (Nederland)
033-2991711



Algemeen alarmnummer
Email adres
Quality Assurance contactpersoon
Commercieel contactpersoon
Algemene disclaimer
Overige leveranciersinformatie

033 - 299 1711
sales@stolp-int.com
Mw. G. Koelewijn

Geen locaties aanwezig

Productspecificatie

Artikelnaam: Rozijnen Turkije med. 101 cl. 5 RTU
Declaratienaam: Rozijnen
Producent: Stolp International B.V.
Artikelnummer: 11228
Versienummer: 4
Begindatum: 01-05-2008 Einddatum:
Validatiedatum: 10-06-2014 Naam: G. Koelewijn
EEG-nummer:
Soortelijke massa (kg/dm³):
Stuksgewicht (kg/stuk):

Informatie voor de afnemer

99,9 % vrij van productvreemde bestanddelen.

Voor de specificatie van mogelijke productvreemde bestanddelen en het bessenaantal kunt u contact opnemen met Stolp International BV.

Productomschrijving

Zongedroogde gerijpte druiven zonder pit. (Vites Vinifera L.) Zorgvuldig gewassen en geschoond.

Gebruiksaanwijzingen:

Opmerking:

Verpakkingen

Doos 14 Kilogram

Primaire verpakking

Vorm	Inhoud	Eenheid	Materiaal	Afmeting	EANcode	CE	e-teken
Doos	14	Kilogram	karton			Nee	Nee
Claim				Opmerking			
				Kartonnen doos met plastic zak.			

Geen secundaire verpakking aanwezig

Geen ladingdrager aanwezig

Ingredientendeclaratie basis

Nr.	Naam	%	Decl type	Kwalificatie	Functie	Diersoort	GMO	Door-straald	Nano	Bio	Aanwezige allergenen
12	rozijnen	99,5	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	
22	plantaardige olie (katoenzaad)	0,5	IGT				Nee	Nee	Nee	Nee	

Ingrediëntendeclaratie aanvullend

Nr.	Naam	Vocht%	Vet%	Vet type	Bereidingswijze	Landen van geografische oorsprong	Herkomst-toelichting	Land van laatste be- /verwerking	Hoef- . vers
12	rozijnen	15			Gedroogd			Turkije	
22	plantaardige olie (katoenzaad)			plantaardig					

Voedingswaarden

Omschrijving	Waarde	Eenheid	Methode	% ADI
Energie	1300	kJ/100g	Analyse	
Energie	309	kcal/100g	Analyse	
Vet, totaal	0,0	g/100g	Analyse	
Verzadigde vetzuren	0,0	g/100g	Analyse	
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren		g/100g		
Meervoudig onverzadigde vetzuren		g/100g		
Transvetzuren		g/100g		
Koolhydraten	71,5	g/100g	Analyse	
Suiker	71,0	g/100g	Analyse	
Polyolen		g/100g		
Zetmeel		g/100g		
Voedingsvezel, totaal	7,5	g/100g	Analyse	
Eiwit	5,0	g/100g	Analyse	
Natrium	30,0	mg/100g	Analyse	
Kalium	708,0	mg/100g	Analyse	
Water/Vocht	15,5	g/100g	Analyse	
Alcohol		g/100g		
Organische zuren		g/100g		

Claims

Type	Code	Omschrijving
------	------	--------------

Wettelijke allergenen

Allergenen volgens EU richtlijn	In receptuur	Via kruiscontaminatie
Gluten bevattende granen	Afwezig	Afwezig
Tarwe	Afwezig	Niet ingevuld
Rogge	Afwezig	Niet ingevuld
Gerst	Afwezig	Niet ingevuld
Haver	Afwezig	Niet ingevuld
Schaaldieren	Afwezig	Afwezig
Ei	Afwezig	Afwezig
Vis	Afwezig	Afwezig
Pinda	Afwezig	Afwezig
Soja	Afwezig	Afwezig
Melk	Afwezig	Afwezig
Noten	Afwezig	Afwezig
Amandelen	Afwezig	Niet ingevuld
Hazelnoten	Afwezig	Niet ingevuld
Walnoten	Afwezig	Niet ingevuld
Cashewnoten	Afwezig	Niet ingevuld
Pecannuts	Afwezig	Niet ingevuld
Paranoten	Afwezig	Niet ingevuld
Pistachenoten	Afwezig	Niet ingevuld
Macademianoten	Afwezig	Niet ingevuld
Selderij	Afwezig	Afwezig
Mosterd	Afwezig	Afwezig
Sesamzaad	Afwezig	Afwezig
Sulfiet	Afwezig	Afwezig
Lupine	Afwezig	Afwezig
Weekdieren	Afwezig	Afwezig

Leda allergenen

Allergenen volgens LEDA lijst	
Lactose	Afwezig
Cacao	Afwezig
Glutamaat (E620 - E625)	Afwezig
Kip	Afwezig
Koriander	Afwezig
Maïs	Afwezig
Peulvruchten	Afwezig
Rundvlees	Afwezig
Varkensvlees	Afwezig
Wortel	Afwezig

Allergenenclaim

Levensovertuigingkenmerken

Sensorische kenmerken

Sensorisch kenmerk	Waarde
Geur	zoet, karakteristiek voor het prod.
Textuur	ovaal
Kleur	varieert per jaar

Fysisch-chemische kenmerken

Fysisch-/chemisch kenmerk	Waarde	Eenheid	Methode	Toelichting
Vochtpercentage	14-17	%		

Microbiologische kenmerken

Kenmerk	Waarde	Eenheid	Methode	Moment
Schimmels	50000	KVE/g	ISO 7954	Bij afleveren
Escherich. Coli	<10	KVE/g	ISO/CD 16649-1 of 2	Bij afleveren
Staph. aureus	<100.000	KVE/g	EN/ISO 6888-1 of 2	Bij afleveren
Gisten	50000	KVE/g	ISO 7954	Bij afleveren
Enterobacteriac	1000	KVE/g	ISO/DIS 21528-1 of 2	Bij afleveren
Listeria monoc.	100	KVE/g	EN/ISO 11290-1 of 2	Bij afleveren
Salmonella	na in 25 g	g	EN/ISO 6579	Bij afleveren
Tot. kiemgetal	500000	KVE/g	ISO 4833	Bij afleveren

Procesgegevens

Gezeefd	Nee	
Metaal detectie	Ja	
	Toelichting	
	Deeltjesgrootte voor Fe in mm	2
	Deeltjesgrootte voor non-Fe in mm	2,50
	Deeltjesgrootte voor RVS in mm	3,50
	RVS	NVT
Doorstraald	Nee	
Ontdood	Nee	
Andere detectievormen		

Houdbaarheidsgegevens

Houdbaarheidseenheid	Maand
Minimale houdbaarheid na productie	12
Bewaarconditie	Koel, droog, donker
Maximum temperatuur °C	20
Verpakt onder beschermende atmosfeer	Nee