PRODUCT DATA SHEET

Dadels Ontpit 2kg

Algemene informatie

Artikelnummer	010501
EAN	5411077105010
HS-code	08041000

Productomschrijving

Hele gedroogde dadels Deglet Nour, ontpit (99%). First quality.
De witte laag is te wijten aan suikerkristallisatie, dit is geen schimmel.

Ingrediënten

100% Dadels ontpit (99%)

Land van herkomst	non-EU

Sensorische kenmerken

Kleur	licht tot donkerbruin
Geur	typisch
Smaak	typisch
Textuur	zacht, half zacht

Productspecifieke kenmerken

Toelaatbare afwijkingen	< 5% insectenschade < 1% gebroken/stukken < 1% pitresten geen productvreemde bestanddelen

Straling

Product werd niet bestraald.

GMO

Met ingang van 22 september 2003, zijn de volgende twee verordeningen van kracht:
- EC verordening 1829/2003, m.b.t. GMO goedkeuring in levensmiddelenvoeding en dierenvoeding.
- EC verordening 1830/2003, m.b.t. etikettering en traceerbaarheid van GMO's in elke fase van de markt

Conform deze voorschriften kunnen wij u informeren als volgt:

Niet GMO	ja
EC 1830/2003	traceerbaarheid en etikettering niet noodzakelijk
EC 1829/2003	toestemming niet noodzakelijk

PRODUCT DATA SHEET

Dadels Ontpit 2kg

Gemiddelde voedingswaarde per 100g

Energie	1335 / 315	kJ / kcal
Vet	0	g
waarvan verzadigd	0	g
Koolhydraten	73	g
waarvan suikers	70	g
Vezels	7,5	g
Eiwitten	2	g
Zout	25	mg

Deze informatie moet gezien worden als de dichtste benadering van de werkelijkheid. Voedsel is onderhevig aan schommelingen in de samenstelling om verschillende redenen. Naturlijke variatie kan ontstaan door verschillen in soort, teelt, bodemgesteltheid, seizoen, oogsttijd en bewaarcondities. De bovenvermelde data worden geleverd door onze leveranciers, zijn afkomstig uit analyse of berekening of uit literatuur.

Voedingsinformatie

Dit product is geschikt voor:	
Vegetariërs	JA
Vegan	JA
Glutenvrij dieet	?
Lactosevrij dieet	JA

Microbiologische data

Aantal kiemen	< 1.000.000	cfu/g
Gist & schimmels	< 100.000	cfu/g
E.coli	< 100	cfu/g
Listeria	afwezig	
Salmonella	afwezig	

Chemische data

Parameter	*Maximum waarde*
Vocht	20,00 %
Sulfiet	volgens EU-wetgeving
Aflatoxine B1	< 2 ppb
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	< 4 ppb
Ochratoxine A	volgens EU-wetgeving
Zware metalen	volgens EU-wetgeving
Pesticiden	volgens EU-wetgeving

PRODUCT DATA SHEET

Dadels Ontpit 2kg

Logistieke data

Verpakking

Type verkoopseenheid	emmer + deksel	
Materie	Polypropyleen PP	
Afmeting LXBXH	20 x 20 x 15	cm
Bruto gewicht	2,150	kg
Tarra gewicht	0,150	kg
1 palletlaag	24	eenheden
1 pallet (E-pal)	10 / 240	lagen / eenheden

Transport & bewaring

De producten moeten worden vervoerd en opgeslagen onder hygiënische omstandigheden om ervoor te zorgen dat het product niet kan worden verontreinigd door schimmels, vreemde materialen of geur.

De producten moeten bewaard worden in een koele en donkere omgeving die vrij is van geuren en bij een temperatuur van 5-18°C en bij een relatieve luchtvochtigheid van ca. 65%, tenzij anders vermeld op de verpakking.

Na opening goed sluiten en droog, donker en koel bewaren.

Houdbaarheid vanaf productie, ongeopend:	150	dagen
Houdbaarheid na opening:	3	maanden

Allergenen

LeDa code	*Allergeen*	*+/-*	*Supplementaire informatie*
1.0	Glutenbevattende granen	**?**	Kan sporen van tarwe & haver bevatten.
2.0	Schaaldieren	-	
3.0	Ei	-	
4.0	Vis	-	
5.0	Pinda	**?**	
6.0	Soja	**?**	
7.0	Melk & lactose	-	
8.0	Noten	**?**	
9.0	Selderij	-	
10.0	Mosterd	-	
11.0	Sesamzaad	**?**	
12.0	Sulfiet (E220-E228)	-	
13.0	Lupine	-	
14.0	Weekdieren	-	

+: aanwezig -: niet aanwezig ?: kan sporen bevatten

Disclaimer

De gegevens op dit document zijn zo exact mogelijk en opgemaakt met de informatie die we op het moment van opstellen in bezit hebben. Deze komen ofwel van de leveranciers ofwel van analyses/berekeningen/literatuur. De waarden zijn informatief en variaties of afwijkingen zijn door de aard van het product steeds mogelijk. De geleverde informatie is indicatief en zonder garantie voor exactheid.

PRODUCT DATA SHEET

Pitted Dates 2kg

General information

Article number	010501
EAN	5411077105010
HS-code	08041000

Product description

Whole dried dates Deglet Nour, pitted (99%), first quality. The white coating is due to sugar crystallisation, this is not mould.

Ingredients

100% Pitted (99%) dates

Origin	non EU

Sensory characteristics

Colour	light to dark brown
Odour	typical
Flavour	typical
Texture	soft, semi-soft

Product-specific characteristics

Permissible deviations	< 1% broken / chunks
Permissible deviations	<5% insect damage
	<1% pit residues
	no foreign material

Radiation

Product was not irradiated.

GMO

As of September 22, 2003; the following two regulations are in effect:

- EC regulation 1829/2003, regarding GMO approval in food and animal nutrition
- EC regulation 1830/2003, regarding labelling and traceability of GMOs at each stage of the market

In accordance to these regulations, we can inform you:

non GMO	yes
EC 1830/2003	traceability and labelling not necessary
EC 1829/2003	authorisation not necessary

PRODUCT DATA SHEET

Pitted Dates 2kg

Average nutritional value per 100g

Energy	1335 / 315	kJ / kcal
Total fat	0	g
of which saturated fatty acids	0	g
Carbohydrates	73	g
of which sugar	70	g
Dietary fibres	7,5	g
Proteins	2	g
Salt	25	mg

This information should be seen as the closest approximation to reality. Food is subject to variations in composition for numerous reasons. Natural variation can occur due to differences in species, cultivation, soil conditions, season, harvest time and storage conditions. The above data are provided by our suppliers, are derived from analysis or calculation or from literature.

Dietary information

This product is suited for:	
Vegetarians	YES
Vegan	YES
Gluten-free diet	?
Lactose-free diet	YES

Microbiological data

Plate count	< 1.000.000	cfu/g
Yeast & moulds	< 100.000	cfu/g
E.coli	< 100	cfu/g
Listeria	absent	
Salmonella	absent	

Chemical data

Parameter	*Maximum value*
Moisture	20,00 %
Sulphite	according to EU legislation
Aflatoxin B1	< 2 ppb
Aflatoxin B1+B2+G1+G2	< 4 ppb
Ochratoxin A	according to EU legislation
Heavy metals	according to EU legislation
Pesticides	according to EU legislation

PRODUCT DATA SHEET

Pitted Dates 2kg

Logistical data

Packaging

Type of sales unit	bucket + lid	
Material	Polypropylene PP	
Dimensions L x W x H	20 x 20 x 15	cm
Gross weight	2,15	kg
Tarra weight	0,15	kg
1 pallet layer contains	24	units
1 pallet (E-pal) contains	10 / 240	layers / units

Transport & storage

The products should be transported and stored under hygienic conditions to ensure that the product cannot be contaminated by mould, foreign materials or odour.

The products should be stored in a dark environment, free of odours and at a temperature between 5°C and 18°C, with a relative humidity of 65% unless otherwise stated on the packaging.

After opening, close tightly and store in a dry, dark and cool place.

Shelf-life unopened from production date	150	days
Shelf-life after opening	3	months

Allergens

LeDa code	*Allergen*	*+/-*	*Extra information*
1.0	Cereals containing gluten	**?**	May contain traces of wheat & oats.
2.0	Crustaceans	-	
3.0	Egg	-	
4.0	Fish	-	
5.0	Peanuts	**?**	
6.0	Soy	**?**	
7.0	Milk / lactose	-	
8.0	Nuts	**?**	
9.0	Celery	-	
10.0	Mustard	-	
11.0	Sesame	**?**	
12.0	Sulphite (E220-E228)	-	
13.0	Lupin	-	
14.0	Molluscs	-	

+: present -: not present ?: may contain traces

Disclaimer

The data on this document are as exact as possible and composed with the information in our possession at the moment of drafting. These come either from our suppliers or from analysis/calculation/literature.
The values are informative and variations or deviations are always possible due to the nature of this product. The provided information is indicative and without guarantee of exactness.

FICHE TECHNIQUE

Dates Dénoyautées 2kg

Informations générales

Numéro d'article	010501
EAN	5411077105010
code HS	08041000

Description du produit

Dattes entières Deglet Nour, dénoyautées (99%), de première qualité. La couche blanche est due à la cristallisation du sucre et non à la moisissure.

Ingrédients

100% Dattes dénoyautées (99%)

Pays d'origine	non EU

Caractéristiques sensorielles

Couleur	brun clair à brun foncé
Odeur	typique
Goût	typique
Texture	semi-mou à mou

Caractéristiques spécifiques au produit

Défauts admis	< 5% dégâts d'insectes < 1% de brisures / morceaux < 1% de résidus de noyaux pas de matière étrangère

Irradiation

Le produit n'est pas été irradié.

OGM

Depuis le 22 septembre 2003, les deux règlements suivant sont en vigueur:

- CE règlement 1829/2003, concernant l'autorisation des OGM dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.
- CE règlement 1830/2003, concernant l'étiquetage et la tracibilité des OGM à chasue étape de la mise sur le marché

Conformément à ces règlements, nous pouvons vous informer comme suit:

non OGM	oui
EC 1830/2003	Traçabilité et étiquetage non nécessaire
EC 1829/2003	Autorisation non nécessaire

FICHE TECHNIQUE

Dates Dénoyautées 2kg

Valeur nutritive moyenne par 100g

Energie	1335 / 315 kJ / kcal
Lipides	0 g
dont saturés	0 g
Glucides	73 g
dont sucres	70 g
Fibres alimentaires	7,5 g
Protéines	2 g
Sel	25 mg

Ces informations doivent être considérés comme l'approximation la plus proche de la rélaité. La composition des aliments est sujette à des fluctuations pour diverses raisons. Les variations naturelles peuvent être dues à des différences d'espèces, de culture, de conditions du sol, de saison, de temps de récolte et de conditions de stockage. Les données ci-dessus sont fournies par nos fournisseurs; proviennent d'analyses, de calculs ou de la littérature.

Informations nutrionnelles

Ce produit convient à:	
Végétarien	OUI
Végétalien	OUI
Régime sans gluten	?
Régime sans lactose	OUI

Données microbiologiques

Nombre de germes	< 1.000.000	cfu/g
Levures & moisissures	< 100.000	cfu/g
E.coli	< 100	cfu/g
Listeria	absente	
Salmonella	absente	

Données chimiques

Paramètre	*Valeur maximale*
Humidité	20,00 %
Sulfite	conformément à la législation de l'UE
Aflatoxine B1	< 2 ppb
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	< 4 ppb
Ochratoxine A	conformément à la législation de l'UE
Métaux lourds	conformément à la législation de l'UE
Pesticides	conformément à la législation de l'UE

FICHE TECHNIQUE

Dates Dénoyautées 2kg

Données logistiques

Emballage

Unité de vente, type	seau + couvercle	
Matérial	Polypropylène PP	
Dimensions (L x l x H)	20 x 20 x 15	cm
Poids brut	2,15	kg
Poids à vide	0,15	kg
1 couche	24	unités
1 palette (E-pal)	10 / 240	couches / unités

Transport & stockage

Les produits doivent être transportés et stockés dans des conditions hygiéniques afin d'éviter tout contamination par des moisissures, des matières étrangères ou des odeurs,

Les produits doivent être stockés dans un environnement sombre, sans odeurs, à une température entre 5° et 18° C, avec une humidité relative d'environ 65%, sauf indication contraire sur l'emballage.

Après ouverture, refermer hermétiquement et conserver dans un endroit sec, sombre et frais.

Se conserve à partir de la production, non ouve	150	jours
Après ouverture, consommation dans:	3	mois

Allergènes

code LeDa	*Allergène*	*+/-*	*Informations complémentaires*
1.0	Céréales contenant du glute	**?**	Peut contenir des traces de blé et d'avoine
2.0	Crustacés	-	
3.0	Oeuf	-	
4.0	Poisson	-	
5.0	Arachides	**?**	
6.0	Soja	**?**	
7.0	Lait / lactose	-	
8.0	Noix	**?**	
9.0	Céleri	-	
10.0	Moutarde	-	
11.0	Graines de sésame	**?**	
12.0	Sulfite (E220-E228)	-	
13.0	Lupin	-	
14.0	Mollusques	-	

+: présent -: non présent ?: peut contenir des traces

Clause de non-responsabilité

Les données de ce document sont aussi exactes que possible et mises en forme avec les informations en notre possession au moment de la rédaction. Ells proviennent soit des fournisseurs, soit d'analyses/calculs/littérature. Les valeurs sont informatives et des variations ou des écarts sont toujours possibles en raison de la nature du produit. Les informations fournies sont indicatives et sans garantie d'exactitude.

PRODUKTDATENBLATT

Entsteinte Daten 2kg

Allgemeine Informationen

Artikel Nummer	010501
EAN	5411077105010
HS-code	08041000

Beschreibung des Produkts

Ganze getrocknete Datteln Deglet Nour, entsteint (99%), erste Qualität. Die weiße Schicht ist auf die Kristallisation des Zuckers zurückzuführen, es handelt sich nicht um Schimmel.

Zutaten

100% Entsteinte (99%) Daten

Ursprungsland	non-Eu

Sensorische Merkmale

Farbe	hell- bis dunkelbraun
Geruch	typisch
Geschmack	typisch
Textur	weich - halbweich

Produktspezifische Merkmale

Zulässige Fehler	<5% Insektenschäden <1% gebrochen/Stücke <1% Samenrückstände keine Produktfremkörper

Bestrahlung

Das Product wurde nicht bestrahlt.

GVO

Mit Wirkung vom 22, September 2003 sind die beiden folgenden Verordnungen in Kraft getreten:

- EG-Verordnung 1829/2003 über die Zulassung von GVO in Lebens- und Futtermitteln.
- EG-Verordnung 1830/2003 über die Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von GVO auf jeder Stufe des Marktes.

In Übereinstimmung mit diesen Verordnungen können wir Sie wie folgt informieren:

Nicht GVO	ja
EG 1830/2003	Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung nicht erforderlich
EG 1829/2003	Zulassung nicht erforderlich

PRODUKTDATENBLATT

Entsteinte Daten 2kg

Mittlerer Nährwert pro 100g

Energie	1335 / 315	kJ / kcal
Fette	0	g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g
Kohlenhydrate	73	g
davon Zucker	70	g
Ballaststoffe	7,5	g
Eiweisse	2	g
Salz	25	mg

Diese Angaben sind als größtmögliche Annäherung an die Realität zu betrachten. Die Zusammensetzung von Lebensmitteln unterliegt aus verschiedenen Gründen Schwankungen. Natürliche Schwankungen können aufgrund von Unterschieden bei den Arten, dem Anbau, den Bodenbedingungen, der Jahreszeit, dem Erntezeitpunkt und den Lagerungsbedingungen auftreten. Die oben genannten Daten werden von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt, sind durch Analyse oder Berechnung entstanden oder stammen aus der Literatur.

Nährwertangaben

Dieses Product is geeignet für:	
Vegetarier	JA
Veganer	JA
Glutenfreie Ernährung	?
Laktosefreie Ernährung	JA

Mikrobiologische Daten

Anzahl der Keime	< 1.000.000	cfu/g
Hefen und Schimmelpilze	< 100.000	cfu/g
E.coli	< 100	cfu/g
Listerien	nicht vorhanden	
Salmonellen	nicht vorhanden	

Chemische daten

Parameter	*Höchstwert*	
Feuchtigkeitsgehalt	20,00	%
Sulfit	gemäß EU-Gesetzgebung	
Aflatoxin B1	< 2	ppb
Aflatoxin B1+B2+G1+G2	< 4	ppb
Ochratoxin A	gemäß EU-Gesetzgebung	
Schwermetalle	gemäß EU-Gesetzgebung	
Pestizide	gemäß EU-Gesetzgebung	

PRODUKTDATENBLATT

Entsteinte Daten 2kg

Logistische Daten

Verpackung

Verkaufseinheit Typ	Eimer+ Deckel	
Werkstoff	Polypropylen PP	
Abmessungen (BxTxH)	20 x 20 x 15	cm
Bruttogewicht	2,15	kg
Taragewicht	0,15	kg
1 Palettenlage	24	Einheiten
1 Palette (E-pal)	10 / 240	Lagen / Einheiten

Transport und Lagerung

Die Produkte sollten unter hygienischen Bedingungen transportiert und gelagert werden, um sicherzustellen, dass das Produkt nicht durch Schimmel, Fremdstoffe oder Gerüche verunreinigt werden kann.

Die Produkte sollten in einer dunklen, geruchsfreien Umgebung bei einer Temperatur zwischen 5 °C und 15 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von etwa 65% gelagert werden, sofern auf der Verpackung nichts anderes angegeben ist.

Nach dem Öfnnen fest verschließen und an einem trockenen, dunklen und kühlen Ort lagern.

Haltbarkeitsdauer ab Produktion, ungeöffnet:	150	Tage
Haltbarkeit nach dem Öfnnen:	3	Monaten

Allergene

LeDa code	*Allergen*	*+/-*	*Ergänzende Informationen*
1.0	Glutenhaltiges Getreide	**?**	Kann Spuren von Weizen und Hafer enthalten
2.0	Krustentiere	-	
3.0	Ei	-	
4.0	Fisch	-	
5.0	Erdnüsse	**?**	
6.0	Soja	**?**	
7.0	Milch und Laktose	-	
8.0	Nüsse	**?**	
9.0	Sellerie	-	
10.0	Senf	-	
11.0	Sesamsamen	**?**	
12.0	Sulfite (E220-E228)	-	
13.0	Lupine	-	
14.0	Weichtiere	-	

+: vorhanden -: nicht vorhanden ?: kann Spuren enthalten

Disclaimer

Die Angaben in diesem Dokument sind so genau wie möglich und mit den Informationen dormatiert, die uns zum Zeitpunkt der Erstellung zur Verfügung standen. Diese stammen entweder von den Lieferanten oder aus Analysen/Berechnungen/Literatur. Die Werte sind informativ und Abweivhunen sind aufgrund der Beschaffenheit des Produkts immer möglich. Die Angaben sind indikativ und ohne Gewähr dür die Richtigkeit.