| | Wortelstaafjes - Minute - BONDUELLE RESTAURATION | | Versie nr. |
|---|---|---|---|
| | Extractiedatum : | 2026-10-02 08:25:23 | 005 |

| GTIN | Korte JDE code | Receptcode | Wettelijke benaming |
|---|---|---|---|
| 03083680049504 | 48036 | SFS1_DCHB01 | Wortelstaafjes diepvries |
| **Verpakt onder beschermende atmosfeer** | Nee | | |
| **Geproduceerd in - Land van laatste transformatie** | Frankrijk | **Gezondheidserkenning** | - |
| **Productomschrijving** | Wortelstaafjes worden bereidt uit cilindrisch-conische wortels van Daucus carota L. | | |
| **Ingrediënten** | Wortel. Bevat mogelijk sporen van: SELDERIJ | | |
| **THT** | 24 maanden | | |

| FORMAAT | NETTOGEWICHT (g) |
|---|---|
| 2500G POLYETHYLENE FILM PRINT | 2500 g |
| **Verpakkingsinformatie** | Polyethyleen. Voorzichtig behandelen. |
| **Gebruiksvoorwaarden** | Voorzichtig mee omgaan |

## Allergenen ( Volgens Verordening EU 1169/2011 )

| | NEE : bevat niet<br>E : Exempted<br>JA : bevat zeker<br>SPOREN : kan sp |
|---|---|
| Gluten bevattende granen en producten op basis van gluten bevattende granen | NEE |
| Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren | NEE |
| Ei en producten op basis van ei | NEE |
| Vis en producten op basis van vis | NEE |
| Pinda en producten op basis van pinda | NEE |
| Soja en producten op basis van soja | NEE |
| Melk en producten op basis van melk | NEE |
| Noten en producten op basis van noten | NEE |
| Selderij en producten op basis van selderij | SPOREN |
| Mosterd en producten op basis van mosterd | NEE |
| Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad | NEE |
| Zwaveldioxide en sulfiet bij concentraties van meer dan 10mg SO2 per kilo of liter | NEE |
| Lupine en producten op basis van lupine | NEE |
| Weekdieren en producten op basis van weekdieren | NEE |

## Gemiddelde voedingswaarden

| | gemiddeld Per 100 g product | Toegestane voedingsclaims (2) |
|---|---|---|
| Energie kJ | 136 | |
| Energie kcal | 32 | |
| Vetten | 0.4 | |
| - - waarzan verzadigd (g) | 0.1 | |
| Koolhydraten | 5.2 | |
| - waarvan suikers (g) | 4.2 | |
| Voedingsvezels (g) | 2.8 | Vezelrijk |
| Eiwitten | 0.6 | |
| Zout | 0.08 | |
| Vitamin A (µg) | | |

(1) Aanbevolen Dagelijkse Hoeveelheid
(2) Volgens europese verordening 1924/2006/CE

| Dieetadvies | Ja | Nee |
|---|---|---|
| Dit product is geschikt voor lacto-ovo-vegetarisme | X | |
| Dit product is geschikt voor veganisten | X | |
| Dit product is geschikt voor vegetariërs | X | |

| | |
|---|---|
| GMO-vrij (Volgens EU-regelgeving 1829/2003/CE en 1830/2003/CE) | Ja |
| Gegarandeerd niet bestraald (Ionisatie)(Volgens Europese richtlijn 1999/2/CE) | Ja |

## Productiegegevens

Oogst, Ontvangst/Sorteren, Wassen, Trimmen, Snijden, Bereiden, Vriezen, Bewaren bulk, Wegen/Verpakken, Conditionering/Markering, Bewaren, Expediëren.

| | |
|---|---|
| **Bewaaradvies vóór openen** | In vriescel of diepvriezer (-18°C): enkele maanden, tot de minimale houdbaarheidsdatum op de verpakking. Diepvriesgroenten dienen bewaard te blijven bij minimaal -18°C. EEN ONTDOOID PRODUCT NIET OPNIEUW INVRIEZEN. |
| **Bewaaradvies ná openen** | In koelcel of koelkast (3 tot +8°C): 24 u. |

| Organoleptische eigenschappen | | |
|---|---|---|
| **Bereidingswijze** | STOOMOVEN: Verwarm 5 min. op 100 °C in een geperforeerde gastronorm (bij 2.5kg bevroren product). MAGNETRON: 10 min op 800W in een afgedekte schaal voor 500g product PAN:10 min per 500g bevroren product. Het is de verantwoordelijkheid van iedere gebruiker om deze richtlijnen nauwkeurig te volgen met het oog op de kwaiteit van het product. | |
| **Uiterlijk** | **Textuur** | **Smaak/Geur** |
| Uniforme oranje-rode kleur, niet uiteengevallen. | Zacht, niet vezelig. | Zoet, karakteristiek. |

## Microbiologische eigenschappen

**Reglementaire referentie:** EC regulation no. 2073/2005 of 15 November 2005 and its amendments

| CRITERIA | Aantal micro-organismen Per gram aan product | | Referentie documenten |
|---|---|---|---|
| | **Bevredigend** | **Aanvaardbaar** | |
| Aerobic Plate Count (Guideline) | ≤ 5.10e5 / g | ≤ 5.10e6 / g | ISO 4833-2003 |
| Escherichia coli (Guideline) | ≤ 10 / g | ≤ 100 / g | ISO 16649.2 |
| Staphylococcus aureus (imperative specification) | - | ≤ 100 / g | ISO 6888.1-1999 / ISO 6888.2-1999 |
| Listeria monocytogenes (imperative specification) | | ≤ 10 / g | ISO 11290.1 / ISO 11290.2 |

## Samenstelling / Snit / Calibrage

| Groente | Snit/calibrage | % Tolerantie te respecteren op 10 verpakkingen | Oorsprong van componenten volgens toelevering |
|---|---|---|---|
| Carrots | Cut : 8x8x40mm, (width : +/- 2mm, length: +/-1cm) | 100 | Belgium, Frankrijk, Nederland |

## Chemisch-fysische eigenschappen

| Afwijkingen | Doel |
|---|---|
| A - Discoloration defect | ≤ 1 % w/w |
| B - Spots | ≤ 10% w/w |
| G - Foreign vegetable matter | ≤ 1 unit / 300g |
| Maximum total | ≤ 9% w/w |

| Verkoops BU |
|---|
| Bonduelle Northern Europe N.V. Amersveldestraat 21 A 8610 Kortemark België |