	Groentemix duo van wortel en pastinaak - BONDUELLE RESTAURATION	**Versie nr.**
	Extractiedatum : 2026-10-02 08:26:42	002

GTIN	**Korte JDE code**	**Receptcode**	**Wettelijke benaming**
03083681050219	139277	SFS1_DMX115	Gemengde Groeneten - Diepvries
Verpakt onder beschermende atmosfeer	Nee		
Geproduceerd in - Land van laatste transformatie	Polen	**Gezondheidserkenning**	-
Productomschrijving	De Duo van wortel & pastinaak wordt gemaakt op basis van de "Daucus Carota L." variëteit voor de wortelen en de "Pastinaca sativa L." variëteit voor de pastinaak.		
Ingrediënten	Gemengde groenten in variabele verhoudingen (pastinaak, oranje wortelen, gele wortelen). Kan sporen bevatten van SELDERIJ.		
THT	24 maanden		

FORMAAT	**NETTOGEWICHT (g)**
2500G POLYETHYLENE FILM PRINT	2500 g
Verpakkingsinformatie	Verpakkingsmateriaal: polyethyleen
Gebruiksvoorwaarden	Voorzichtig mee omgaan

Allergenen (Volgens Verordening EU 1169/2011)

	NEE : bevat niet E : Exempted JA : bevat zeker 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	163	
Energie kcal	39	
Vetten	0.5	
- - waarzan verzadigd (g)	0.1	
Koolhydraten	5.9	
- waarvan suikers (g)	3.5	
Voedingsvezels (g)	3.4	Vezelrijk
Eiwitten	1.0	
Zout	0.05	

(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, Snijden/Calibreren, Trimmen, Blancheren, Vriezen, Bewaren bulk, Mengen, Wegen/Verpakken, Conditionering/ Markering, Bewaren, Expediëren.

Bewaaradvies vóór openen	Bij -18°C meerdere maanden houdbaar. Zie THT datum op de verpakking. Een ontdooid product nooit overnieuw invriezen.

Bewaaradvies ná openen	24 uur houdbaar in de koeling (0 tot +3°C)

Organoleptische eigenschappen		
Bereidingswijze	IN STOOMOVEN: 8 minuten verwarmen op 100°C in een geperforeerde gastronorm (bij 2,5 kg bevroren product). IN HETELUCHTOVEN: 12 minuten verwarmen op 180°C in niet afgedekte, niet-geperforeerde gastronorm (bij 2,5 kg bevroren product). IN KOKEND WATER (3L): 6 minuten koken op kookpunt (bij 1 kg bevroren product).	
Uiterlijk	**Textuur**	**Smaak/Geur**
Heldere, uniforme kleuren	Zacht, niet houtachtig of taai	Zonder afwijkende smaak en geur

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
Oranje wortelen in kwartjes	Gesneden in 4 of 5 kwartjes, lengte 5 cm (+/- 1 cm)	35	Polen
Witte pastinaak	15x22x30 mm (± 4 mm)	35	Frankrijk, Polen
Gele wortelen in kwartjes	Gesneden in 4 of 5 kwartjes, lengte 5 cm (+/- 1 cm)	30	Polen

Chemisch-fysische eigenschappen

Afwijkingen	Doel
The characteristics of the finished product and the defects to each of the vegetables of the mixt are those laid down in the decisions of the CTCPA relating to each of the vegetables if they exist.	
Foreign plant matter: all matter coming directly from the vegetable: stem, leaf, etc.	<=3 units / 500g

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