	Bladspinazie losgevroren IQF - BONDUELLE RESTAURATION		Versie nr.
	Extractiedatum :	2026-10-02 09:06:38	004

GTIN	Korte JDE code	Receptcode	Wettelijke benaming
03083680603034	13067	SFS1_DEQE01	Bladspinazie diepvries
Verpakt onder beschermende atmosfeer	Nee		
Geproduceerd in - Land van laatste transformatie	Frankrijk	**Gezondheidserkenning**	-
Productomschrijving	IQF diepvriesspinazie wordt bereid uit jonge, groene bladeren, die voldoen aan de kenmerken van variëteiten die zijn geteeld van de soort Spinacia oleracea L.		
Ingrediënten	Bladspinazie. Kan sporen bevatten van: SELDERIJ.		
THT	24 maanden		

FORMAAT	NETTOGEWICHT (g)
1000G FILM POLYETHYLENE PRINTS	1000 g
Verpakkingsinformatie	Polyethyleen. Voorzichtig behandelen.
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	125	
Energie kcal	30	
Vetten	0.6	
- - waarzan verzadigd (g)	0.1	
Koolhydraten	2.3	
- waarvan suikers (g)	1.1	
Voedingsvezels (g)	2.0	Vezelrijk
Eiwitten	2.8	
Zout	0.18	
Vitamin A (µg)		
Vitamin B9 (µg) - %AQR	111 - 56%	Rijk aan vitamine B9

(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, Blancheren, Vriezen, Bewaren bulk, Wegen/Verpakken, Conditionering/Markering, Bewaren, Expediëren.

Bewaaradvies vóór openen	** -18°C : meerdere maanden, zie houdbaarheidsdatum op verpakking.
Bewaaradvies ná openen	* 0 - 3°C : 24 uur.

Organoleptische eigenschappen		
Bereidingswijze	STOOMOVEN: 10 min op 100°C per 2,5 kg bevroren product in een geperforeerde gastronorm. COMBI STEAMER: 10 min op 160°C (60% stoom) per 2,5 kg bevroren product in een niet bedekte gastronorm. PAN: 12 min per 500 g bevroren product.	
Uiterlijk	**Textuur**	**Smaak/Geur**
Heldergroene kleur, niet te donker. Geen versnipperde blaadjes, fijne bladsteeltjes.	Niet vezelig, zacht. Geen zand aanwezig.	Karakteristiek, licht bitter.

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
Spinach	Leaf spinach	100	Spanje

Chemisch-fysische eigenschappen

Afwijkingen	Doel
A - Yellow leaves. Discolored leaves. (Of any origin, affecting the product aspect)	≤ 4 % w/w
B - Flowering stem (Inflorescence more than 25mm in height and flower buds of detached heads)	≤ 5 units / 500g
C - Root crown (Solid part of the plant spinach between the root and the leaves that are attached) + D - Root pieces (Any portion of the root that is or not attached to the aerial part)	≤ 3 units / 500g
E - Extraneaous vegetal matter (EVM) (Any vegetable materials of the plant (stalks, leaves...) or foreign to the plant (peas, pods).	≤ 2 units / 500g
F - Mineral matter	≤ 0,1% w/w
Total B + C + D + E	≤ 8 units
dry matter according to NF EN 121415 method	>= 6,5%

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