1. ALGEMENE INFORMATIE

Leverancier	Pasfrost NV
Adres	Passendalestraat 80, B- 8980 Passendale
Telefoon	+32.51.780.780
Fax	+32.51.771.275
Website **E-mail**	www.pasfrost.be info@pasfrost.be
Contact kwaliteit	E-mail: quality@pasfrost.be
Contact bij noodgevallen (24u)	Naam: Anne Lafaut Mob: +32.478.84.31.86
Certificatie	BRC, IFS, ACS

2. PRODUCT INFORMATIE

Product naam	Broccoli 40/60mm
Artikelnummer	141
Productbeschrijving	De broccoliroosjes worden gewassen, geblancheerd, individueel diepgevroren (IQF) en vervolgens gekalibreerd. Ze worden bereid van vers geoogste broccoliplanten in een vroeg stadium van rijpheid. De broccoli is conform de karakteristieken van de variëteit Brassica oleracea convar botrytis.
Ingrediënten	100% broccoli
Land van oorsprong	Spanje, Portugal, Polen, Egypte
HS-code	0710 8095

3. FYSISCHE CRITERIA

3.1 ORGANOLEPTISCHE KARAKTERISTIEKEN

Kleur	Groen, karakteristiek groen voor broccoli, niet geel
Geur	Karakteristiek voor broccoli
Smaak	Karakteristiek voor broccoli
Textuur	Vast, niet vezelig

3.2 FYSISCHE KARAKTERISTIEKEN

Staal: 1000g

	Eenheid	**Norm**	**Tolerantie**
Droge stof	%	8-9	6-10
Peroxidase*	s	60<x<120	60<x<180
Diameter 40<x<60mm**	%	85	80
Gele roosjes	%	10	15
Roosjes met vlekken***	p/kg	2	5
Losse roosjes	% aantal	8	10
Steellengte >1cm****	%	3	4
Losse stelen	p/kg	2	5

* Tijd tot verkleuring.
** Gemeten langs de smalste kant van het roosje.
*** Bruine of zwarte vlekken.
**** Een steel groter dan 1cm onder het punt waar de aftakkingen van het roosje samenkomen. De stukken langer dan 1cm onder het aftakkingpunt worden afgesneden en gewogen.

3.3 VREEMD MATERIAAL

	Eenheid	Norm	Tolerantie
Vreemd materiaal	p/kg	Afwezig	Afwezig
Vreemd plantaardig materiaal	p/kg	1	2

METAALDETECTIE	400g - 5kg		1x5kg – 1x25 kg + octabins	
	norm	tolerantie	norm	tolerantie
Fe	2,5mm	3,0mm	2mm	2,5mm
Non-Fe	3mm	3,18mm	2,5mm	3,0mm
SS	3mm	-	3mm	-

4. CHEMISCHE CRITERIA

4.1 NITRAAT

	Eenheid	Norm	Tolerantie
Nitraat	ppm	<300	<800

4.2 ZWARE METALEN

Normen volgens de Europese wetgeving mogen niet overschreden worden.

4.3 FYTOSANITAIR RESIDU

Normen volgens de Europese wetgeving mogen niet overschreden worden.

5. MICROBIOLOGISCHE CRITERIA

Parameter	**Norm (/g)**	**Tolerantie (/g)**
Totaal kiemgetal	<500.000	<1.500.000
Fecale coliformen	<15	<100
Totale Coliformen	<1.000	<3.000
Schimmels	<500	<1.500
Gisten	<1.000	<3.000
E. coli	<10	<100
Salmonella	Afwezig in 25g	
L. monocytogenes	Afwezig in 25g	<100/g
S. aureus	<100	<1.000

6. GENETISCH GEMODIFICEERDE ORGANISMEN

Het product is niet van GMO origine en aldus niet onderhevig aan GMO etikettering.

7. GEÏONISEERDE STRALING

Het product werd niet behandeld met ioniserende straling.

8. OPSLAGINFORMATIE

Opslagtemperatuur	Max. -18°C (diepgevroren)
BBE	24 maanden
Andere informatie	Na ontdooiing, niet meer invriezen

9. NUTRITIONELE INFORMATIE

100g van dit diepgevroren product bevat

Bron: literatuur

Energie	20 kcal 84 kJ
Vetten **Verzadigde** **Mono-onverzadigde** **Poly-onverzadigde**	0,0g 0,0g 0,0g 0,0g
Koolhydraten **Suikers**	2,0g 2,0g
Vezels	3,1g
Eiwitten	3,0g
Zout*	0,03g
Vitamine A	420µg
Vitamine B1	0,10mg
Vitamine B2	0,30mg
Vitamine C	110mg

* Het zoutgehalte is uitsluitend toe te schrijven aan van nature voorkomend natrium.

10. ALLERGENENINFORMATIE

We verwijzen naar de alba lijst en naar de Europese wetgeving. Selder wordt geproduceerd in Pasfrost. Er worden preventieve maatregelen genomen om de kruiscontaminatie van onze producten met selder te voorkomen.

11. PRODUCTAFBEELDING



12. GEBRUIKSAANWIJZING

De bevroren groenten in een pan gezouten kokend water gieten. Minder lang koken als voor verse groenten. Laten uitdruppen. Toebereiden.