	REGISTRATIEFORMULIER		RF.III.01.02.03 - A
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE ARDEENSE UIEN KONFIJT 60% 1000G		Datum: 26/04/2011 Laatste revisie: 17/01/2022
	Opgemaakt door:	Goedgekeurd door:	Blz. 1 van 4
	Emilie Wildiers	HACCP team	

1. PRODUCT:

Naam product: ARDEENSE UIEN KONFIJT 60% 1000G

EAN code product: 5425015621517

EAN code doos: 5425015621531

2. LEVERANCIER:

Naam: WILDIERS BV
 Adres: KRUIKEKESTRAAT 123
 3150 HAACHT
 Land: BELGIE
 Tel: +32 16 60 64 74
 Fax: +32 16 60 64 45
 Contactpersoon: RENAUD CRAENHALS

3. PRODUCTEIGENSCHAPPEN:

3.1. Beschrijving product:

Konfijt bereid op ambachtelijke wijze met 60% fruit.

3.2. Ingrediëntenlijst:

60% uien, suiker, frambozenconcentraat, rode wijnazijn (**sulfiet**), rozijnen, roze peper, geleermiddel: pectine, kruiden, voedingszuur: citroenzuur, bewaarmiddel: sorbinezuur.

3.4. Organoleptische eigenschappen:

Smaak: fris zoete uien smaak

Kleur: (donker) rood

Geur: uien

Textuur: geleachtig

4. BEWARING VAN HET PRODUCT:


4.1. Ten minste houdbaar tot datum: Productiedatum + 1 jaar

4.2. Leverings- en bewaartemperatuur: Omgevingstemperatuur

4.3. Bewaarcondities:

Omwillen van het kwaliteitsbehoud gedurende de vooropgestelde houdbaarheidstermijn wordt op het etiket van alle producten de bewaarsuggestie gegeven: 'eens geopend koel bewaren'

5. HOEVEELHEID PRODUCT :

	REGISTRATIEFORMULIER		RF.III.01.02.03 - A
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE ARDEENSE UIEN KONFIJT 60% 1000G		Datum: 26/04/2011 Laatste revisie: 17/01/2022
	Opgemaakt door:	Goedgekeurd door:	Blz. 2 van 4
	Emilie Wildiers	HACCP team	

5.1. Brutogewicht per verpakking: 1038 g

5.2. Nettogewicht per verpakking: 1000 g

5.3. Verpakkingsafmetingen: Kunststof vierkant transparant bakje van 127 mm x 127 mm x 90 mm

5.4. Hoeveelheid per doos: 6 stuks

5.5 Brutogewicht per doos: 6,24 kg

5.6 Afmetingen doos: l x b x h: 39 cm x 26 cm x 10 cm

5.7. Hoeveelheid per pallet: 8 dozen per laag, maximum 10 lagen per pallet

6. VERPAKKING:

Verpakkingsmateriaal:

Bij levering op pallet wordt de pallet omwikkeld met rekfolie.


7. FYSICOCHEMISCHE EIGENSCHAPPEN PRODUCT :

Parameter (+eenheid)	Waarde
a _w -waarde:	< 0,95
pH	3,65

8. NUTRITIONELE SAMENSTELLING:

Voedingswaarden per 100 g

Energie (kCal)	167
Energie (kJ)	708
Vetten	0,10 g
waarvan verzadigd	0,05 g
Koolhydraten	40,0 g
waarvan suikers	39,0 g
Eiwitten	0,65 g
Zout	0,00 g

	REGISTRATIEFORMULIER		RF.III.01.02.03 - A
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE ARDEENSE UIEN KONFIJT 60% 1000G		Datum: 26/04/2011 Laatste revisie: 17/01/2022
	Opgemaakt door:	Goedgekeurd door:	Blz. 3 van 4
	Emilie Wildiers	HACCP team	


9. MICROBIOLOGISCHE NORMEN:

Cfr. Microbiological Guidelines die werd uitgegeven door de UGent en Die Keure (v2018):
CAT 4J: Fermented or acidified (pickled) fruit and vegetable products (pH < 4,6)

Parameter	Target	Tolerance	Use by date / Best before date
Aerobic (psychrotrophic) count Lactic acid bacteria	Not applicable/not relevant for fermented foods given the use of starter cultures or natural ferments being present. For acidified foods, the aerobic count and lactic acid bacteria might be variable. If being used as a process hygiene indicator, threshold values need to be set in-house, case by case, by baseline studies		
Yeasts (a)	3×10^3	3×10^4	3×10^5
Moulds (a)	3×10^2	3×10^3	No visible mould formation
<i>E. coli</i>	< 10	100	1×10^2 3×10^3 (b)
coagulase-positive staphylococci	3×10^2	3×10^3	3×10^3 1×10^5 (b)
Sulfite reducing clostridia	3×10^2	3×10^3	3×10^5
presumptive <i>Bacillus cereus</i>	3×10^2	3×10^3	3×10^3 1×10^5 (b)
<i>Salmonella</i> spp.	Absence in 25 g		
<i>Listeria monocytogenes</i> ¹	Absence in 25 g (c)	Absence in x g (c)(d) or < 100/g (e)	100

10. AANWEZIGHEID VAN BESTANDELEN I.V.M DIEET/ ALLERGIE (LeDa-lijst)

LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan bevatten (en recept zonder) (K)	Onbekend (O)
Wettelijke allergenen						
1.1	UW	Tarwe	Z			
1.2	NR	Rogge	Z			
1.3	GB	Gerst	Z			
1.4	GO	Haver	Z			
1.5	GS	Spelt	Z			
1.6	GK	Kamut	Z			
1	AW	(*) <i>Gluten</i>	Z			
2.0	AC	Schaaldieren	Z			
3.0	AE	Ei	Z			
4.0	AF	Vis	Z			

	REGISTRATIEFORMULIER		RF.III.01.02.03 - A
	EINDPRODUCTSPECIFICATIE ARDEENSE UIEN KONFIJT 60% 1000G		Datum: 26/04/2011 Laatste revisie: 17/01/2022
	Opgemaakt door:	Goedgekeurd door:	Blz. 4 van 4
	Emilie Wildiers	HACCP team	

5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	Z		
6.0	AY	Soja	Z		
7.0	AM	Koemelk	Z		
8.1	SA	Amandelen	Z		
8.2	SH	Hazelnoten	Z		
8.3	SW	Walnoten	Z		
8.4	SC	Cashewnoten	Z		
8.5	SP	Pecannoten	Z		
8.6	SR	Paranoten	Z		
8.7	ST	Pistachenoten	Z		
8.8	SM	Macademianoten	Z		
8	AN	(*) Noten (schaalvruchten)	Z		
9.0	BC	Selderij	Z		
10.0	BM	Mosterd	Z		
11.0	AS	Sesam	Z		
12.0	AU	Zwavedioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2	Z		
13.0	NL	Lupine	Z		
14.0	UM	Weekdieren	Z		
		Aanvullende allergenen	Z		
20.0	ML	Lactose	Z		
21.0	NC	Cacao	Z		
22.0	MG	Glutamaat (E620 - E625)	Z		
23.0	MK	Kippenvlees	Z		
24.0	NK	Koriander	Z		
25.0	NM	Maïs	Z		
26.0	NP	Peulvruchten	Z		
27.0	MC	Rundvlees	Z		
28.0	MP	Varkensvlees	Z		
29.0	NW	Wortel	Z		

11. GMO VRIJ VERKLARING:

Wildiers verklaart dat dit product GGO-vrij is en de hierboven beschreven samenstelling actueel is en in overeenstemming is met de werkelijkheid en met de geldende Belgische en Europese wetgeving.