

Product specifications

date:18/06/2020

Versie: H.001

Art. No.080560, 080570, 080575, 080576, 080581.				
HYGIENA bio walnoten HYGIENA bio cerneaux de noix HYGIENA organic walnut kernels				
Herkomst/ Origine/ Origin	Moldavië, Oekraïne, Roemenië, komen uit de biologische landbouw Moldavie, Ukraine, Roumanie, proviennent de l'agriculture biologique Moldova, Ukraine, Romania, come from organic farming			
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients	Walnoten/ cerneau de noix/ walnuts			
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value	Energie/ énergie/ energy	2800 kJ/ 674 kcal		
	Koolhydraten/ Glucides/ Carbohydrates	10.5 g		
	Suiker/ sucre/ sugar	3.4 g		
	Vet/ graisse/ fat	63.8 g		
	-verzadigde vetzuren/ acides gras saturés/ saturated fatty acids	6 g		
	Eiwitten/protéines/ protein	14.5 g		
	Voedingsvezels/ Fibres alimentaires/ Dietary fibres	6.4 g		
	Zout/ sel/salt	3.4 mg		
	Natrium/ sodium	1.36 mg		
	Vit B1 en B2	0.5 mg		
	Vit E	5.1 mg		
	Mineralen/ minéraux/ minerals	1.9 g		
Allergenen/ allergènes/ allergens	 Granen/ Grain/ Cereal (gluten)	-	 Noten/ Noix/ Nuts	+
	 Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans	-	 Selderij/ Céleri/ Celery	-
	 Ei/ Oeuf/ Egg	-	 Mosterd/ Moutarde/ Mustard	-
	 Vis/ Poisson/ Fish	-	 Sesam/ Sésame/ Sesame	-
	 Aardnoten (pinda's)/ Arachide/ Peanuts	-	 Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite/ sulphites (E220-E228)*	-
	 Soja/ Soja/ Soy	-	 Lupine/ Lupin/ Lupin	-
	 Melk/ Lait/ Milk	-	 Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs	-
Productomschrijving/ description du produit/ product description	Kernel van een noot die in twee delen is gescheiden, enigszins gelijk en onbeschadigd/ Noyau d'une noix séparée en deux parties légèrement égales et non endommagées/ Kernel from a nut separated in two parts slightly equal and undamaged			

Product specifications

date:18/06/2020

Versie: H.001

Bewaring/ conservation/ storage	Transport: Transport bij omgevingstemperatuur is mogelijk. Product in bulk: Temperatuur ° C: 4 à 7 ° C Tolerantie: 10 ° C, Luchtvochtigheid%: 60 à 70% Max/ Transport: Le transport à température ambiante est possible. Produit en vrac: Température ° C: 4 à 7 ° C Tolérance: 10 ° C, Humidité%: 60 à 70% Max/ Transport : Transport at ambient temperature is possible. Product in bulk : Temperature ° C : 4 à 7°C Tolerance : 10°C, Humidity % : 60 à 70% Max	
Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life	1 jaar/ 1 an /1 year	
Verpakking/ Embalage/ Packaging	10 kg, 5 kg, 1 kg, 500 g, 250 g	
Analyse/ Analysis	Kleur/ couleur/ colour	Lichte kleur met mogelijke sporen van geel met uitzondering van oranje sporen/ Couleur claire avec des traces possibles de jaune à l'exclusion des traces d'ambre/ Light colour with possible traces of yellow to the exclusion of amber traces
	Geur/ odeur/ smell	Frank en karakteristiek, zonder smaak van schimmel en ranzigheid/ Franc et caractéristique, sans goût de moisissure et de rancissement/ Frank and characteristic, without taste of mould and rancidity
	Smaak/ goût/ taste	Zoetheid met bitterheid in afdronk/ Douceur avec amertume dans l'arrière-goût/ Sweetness with bitterness in aftertaste
	Exogeen vreemd materiaal (steen, hout ...)/ Matière étrangère exogène (pierre; bois...)/ Exogenic foreign material (stone; wood...)	Afwezig/ absent
	Endogene vreemde lichamen (fragment van schaal ...)/ Corps étrangers endogènes (fragment de coque...)/ Endogenous foreign bodies (fragment of shell...)	< 0.01 %
	Insecten dood of levend/ Insectes morts ou vivants/ Insects dead or alive	Afwezig/absent
	Zichtbare sporen van ziekte/ Traces visibles de la maladie/ Visible traces of disease	< 0.5 %
	Rotting van korrels of ranzigheid/ Pourriture des noyaux ou rancissement /Rotting of kernels or rancidity	< 0.5 %
	Lichte sporen van schimmel/ légères traces de moisissure/	< 0.5%

Product specifications

date:18/06/2020

Versie: H.001

	Mould kernels or slight traces of mould		
	Vochtigheid/ humidité/ humidity	5-6 %	
	Vetten/ graisses/ fats	< 70%	
	Alfatoxine	B1	2 µg/kg
		B1+B2+G1+G2	4µg/kg
	Residuen van bestrijdingsmiddelen/ Résidus de pesticides/ Pesticide residue	Organische wetgeving/ Législation organique/ Organic legislation	
	Salmonella /25g	Afwezig/ absent	
	Listeria monocytogenes/ 25g	Afwezig/ absent	
	Aerobic plate count	< 100 000 cfu/g	
	Coliforms	< 1000 cfu/g	
	E.Coli	< 10 cfu/g	
	Staphylococcus aureus	< 10 cfu/g	
	Gisten/ levures/ Yeasts	< 500 cfu/g	
	Schimmel/ Moisissures/ Mould	< 10 000 cfu/g	
Gebruik/ utilisation/ use	In overeenstemming met de basisaanbevelingen van voedselhygiëne. Het respect van het beste vóór einde heeft geen imperatief karakter. Het nuttigen van het product na de aangegeven datum brengt geen risico met zich mee van onbedreigingen, en in mindere mate tot een verslechtering van de sensorische kenmerken (smaak en smaak). Aanbevelingen: wij adviseren dit product voor de decoratie van chocolade, kaas of gebak en voor consumptie. En conformité avec les recommandations de base d'hygiène alimentaire. Le respect de ce qu'il y a de mieux avant n'a pas de caractère impératif. La consommation du produit après la date indiquée ne présente aucun risque d'insalubrité, au pire une détérioration des caractères sensoriels (goût et saveur). Recommandations: nous conseillons ces produits pour la décoration du chocolat, du fromage ou des gâteaux et pour la consommation. In conformity with the basic recommendations of food hygiene. The respect of the best before end does not have an imperative character. The consumption of the product after the date indicated doesn't draw any risk of insalubrities, at worse a deterioration of sensory characters (taste and flavour). Recommendations: we advice these product for decoration of chocolate, cheese or cakes and for consumption.		