

Product specifications

date:10/07/2024

Art. No 360111					
Bio Organica Italia					
Bio half zongedroogde tomaten in olie tray 5 x 190 g					
Tomates demi-séchées à l'huile Bio tray 5 x 190 g					
GTIN - 14	Stuk/pièce : 8029689032630 Tray: 08029689022631				
Herkomst/ Origine/ Origin	Italië / Italie / Italy				
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients	Ingrediënten: halfdroge tomaten** 65,45%, extra vergine olijfolie* 31,22%, wijnazijn*, zout, knoflook**, peterselie**, basilicum**, citroensap*. **Biologisch en demeter, *Organisch Landbouw EU/NONEU Ingrédients : Tomates demi-sèches** 65,45%, huile d'olive extra vierge* 31,22%, vinaigre de vin*, sel, ail**, persil**, basilic**, jus de citron*. **Bio et Demeter, *Bio Agriculture UE/NONEU Ingredients: Semi-dry tomatoes** 65.45%, extra virgin olive oil* 31.22%, wine vinegar*, salt, garlic**, parsley**, basil**, lemon juice*. **Organic and demeter, *Organic Agriculture EU/NONEU				
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value	Energie/ énergie/ energy	646 kJ / 156 kcal			
	Eiwitten/ protéine/ protein	1,8g			
	Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates	7,0g			
	- Suiker/ sucre/ sugar	5,06g			
	Vetten/ graisse/ fat	11,6g			
	- Verzadigd/ saturées/ saturated	1,3g			
	Voedingsvezels/ fibres alimentaire/ dietary fibre	8,3g			
	Zout/ sel/ salt	1,9g			
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	-	
	-:Niet aanwezig/ ne contient pas/ not present +:aanwezig/ contient/ present ? : mogelijk sporen aanwezig/ des traces peuvent être présentes/ traces may be present				

Product specifications

date:10/07/2024

Productomschrijving / description du produit/ product description	Demeter halfdroge tomaten in evo-olie Productomschrijving: Halfgedroogde tomaten, in stukjes gesneden, gekruid met kruiden en geconserveerd in evo-olie. Het product is gepasteuriseerd. Gebruiksadvies: Ideaal als aperitief, aperitiefhapje of als smaakmaker voor salades, pizza's, bruschetta en eerste of tweede gerechten op basis van vlees of vis. Tomates semi-sèches Demeter à l'huile evo Description du produit : Tomates mi-séchées, coupées en morceaux, assaisonnées d'épices et conservées dans de l'huile evo. Le produit est pasteurisé. Conseils d'utilisation : Idéal à l'apéritif, en entrée ou comme assaisonnement de salades, pizzas, bruschetta, et premiers ou seconds plats à base de viande ou de poisson. Demeter semi dry tomatoes in evo oil Product description: Semi-dried tomatoes, cut into pieces, seasoned with spices and preserved in evo oil. The product is pasteurized. Advice for use:Ideal as an aperitif, appetizer or as a seasoning for salads, pizzas, bruschetta, and first or second dishes based on meat or fish.			
Bewaring/ conservation/ storage	Bewaren bij kamertemperatuur en uit de buurt van warmtebronnen. Eenmaal geopend, in de koelkast bewaren en bij voorkeur binnen 10 dagen consumeren. Conserver à température ambiante et à l'écart des sources de chaleur. Une fois ouvert, conserver au frais et consommer de préférence dans les 10 jours. Store at room temperature and away from heat sources. Once opened, keep refrigerated and consume preferably within 10 days.			
Houdbaarheid/ durée de vie/ shelf life	36 maanden vanaf de productiedatum. De productiepartij en de THT staan aangegeven op de potcapsule. 36 mois à compter de la date de production. Le lot de production et la DLUO sont indiqués sur la capsule du pot. 36 months from the date of production. The production lot and the TMC are indicated on the jar capsule.			
Verpakking/ Embalage/ Packaging	Primary packaging		Secondary packaging	
	Description of primary packaging	Glass jar with cap	Description of secondary packaging	Carton box (bottom and lid)
	Primary packaging size	Ø 68 mm x 87 mm (h)	Secondary packaging size	340 mm x 75 mm x 90 mm (h)
	Label size	45 mm x 160 mm	Unit per case	5
	Gross weight primary packaging	340 g	Gross weight secondary packaging	1.780 g
	Net weight	190 g		
	Nominal capacity	212 ml		
Analyse/ Analysis	Organoleptische kenmerken/ Caractéristiques organoleptiques/ Organoleptic Characteristics			
	Kleur/ colour/ couleur		Roud/rouge/red	
	Smaak/ saveur/ flavour		Aromatisch, typisch en delicaat / Aromatique, typique et délicat / Aromatic, typical and delicate	

Product specifications

date:10/07/2024

	Geur/ odeur/ odour		Typisch en delicaat/ Typique et délicat/ Typical and delicate		
	Textuur/ texture		Vlezig, zacht en compact / Pulpeuse, douce et compacte/ Pulpy, soft and compact		
	Fysieke eigenschappen/ Caractéristiques physiques/ Physical Characteristics				
	Vreemde delen/ Corps étranger /Foreign bodies		Afwezig/absent		
	pH		≤ 4,3		
	Biologische kenmerken/ Caractéristiques biologiques/ Biological Characteristics				
	PARAMETERS		REFERENCE VALUES	M.U.	METHOD
	Count of aerobic mesophilic microorganisms		< 10 ³	UFC/g	UNI EN ISO 4833-1:2013
	Count of lactic acid bacteria		< 10	UFC/g	ISO 15214:1998
	Count of <i>Escherichia Coli</i>		< 10	UFC/g	ISO 16649-2:2001
	Search of <i>Listeria monocytogenes</i>		Absent	Absent in 25 g	UNI EN ISO 11290-1:2017
	Count of yeast		< 10 ³	UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Count of mold		< 10 ³	UFC/g	ISO 21527-2:2008
	Search of <i>Salmonella spp.</i>		Absent	Absent in 25 g	UNI EN ISO 6579-1:2017
	Count of anaerobic sulfite reducing bacteria		< 10	UFC/g	ISO 15213:2003
	Legal requirements				
	The supplier guarantees: • that the biological products above designated and intended for human consumption, are in compliance with the EC Reg. 834/2007 • that all products do not contain and are not obtained from GMOs • that all products are not subjected to irradiation treatments The supplier operates in compliance with the provisions of the current regulations of the food industry. In particular, we declare: to have implemented a self-control system of food products, based on the HACCP method and meeting the requirements of art. 5 of the C.E. regulation n. 852/2004 • to respect the microbiological limits set by the EC Regulation 2073/05 to apply the requirements established by the EC Reg. 178/02 and reg. 1169/11 in accordance with the principles and general requirements of food law relating to the traceability of food products and their labeling.				

Onze gegevens worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid verzameld op basis van de informatie van onze leveranciers. Wij kunnen echter geen garantie geven voor de juistheid ervan. / Ces données ont été collectées avec la plus grande précision. Néanmoins nous ne peut en garantir l'exactitude. / These data have been collected with most accuracy. Nevertheless we can't guarantee the exactitude of them.