

Spezifikation Specificatie Specification



Datum/Datum/Date: 1-1-2016

Letzte Änderung/Laatst gewijzigd/Last changed: 11-10-2016

Producent - Hersteller - Producer	VEC Champ Bosrand 11, 5768RZ Meijel, Nederland Tel: 0031 (0) 77 4660640, Fax 0031 (0) 4660641, Mail: info@vecchamp.com	
Artikel - Artikel - Product	Champignons Blanchiert / Geblancheerd / Blanched	
Verpackung - Verpakking - Packaging	Eimer / Emmer / Bucket	
Qualität - Kwaliteit - Quality	2. Wahl in Scheiben / 2. keus schijfjes / 2. choice sliced	
Produktbeschreibung Productomschrijving Product description	Hergestellt aus frische gezüchtete Champignons (Agaricus Bisporus). Diese werden täglich frisch angeliefert und geprüft, danach gewaschen, blanchiert, gekühlt und in Eimer abgefüllt. Geproduceerd uit vers geteelde Champignons (Agaricus Bisporus). Deze worden dagelijks vers aangeleverd en gekeurd, vervolgens worden ze gewassen, geblancheerd, gekoeld en in de emmer afgevuuld. Produced from freshly harvested mushrooms (Agaricus Bisporus). These are delivered fresh and checked daily, then washed, blanched, cooled and filled in buckets.	
Aussehen Uiterlijke kenmerken Physical Characteristics	Kopfdurchmesser / Hoediameter / Cap diameter <55mm Dicke der Scheiben / Dikte schijfjes / Thickness slices Stiellänge / Steellengte / Stemlength <40mm Fleckige champ % von ATG / Gevlekte champ % van ULG / Spotted mushrooms % of DNW Dunkelbraune Lamellen in % von ATG / Donkerbruine lamellen % van ULG / Dark brown lamellae % of DNW Fremdkörper / Vreemde delen / Foreign bodies in % vhn Farbe / Kleur / Colour	<u>Toleranzen / Toleranties / Tolerance</u> 10% > 55mm 10% > 5mm 15% > 40mm 10% 20% 0,10% Homogene gelbliche Farbe mit hell braune Lamellen / Homogene geelachtige kleur met lichtbruine lamellen / Homogenous yellowish colour with light brown lamellae
Sensorische Aspekte - Sensorische kenmerken - Sensory characteristics	Geruch / Geur / Smell Geschmack / Smaak / Flavour	Arttypisch / Typisch voor champignons / Characteristic for mushrooms Aromatisch, Arttypisch / Aromatisch, typisch voor champignons / Aromatic, characteristic for mushrooms
Mikrobiologische werte Bacteriologische gegevens - Microbiological analysis	Gesamtkeimzahl Aeroob / Algemeen aeroob kiemgetal / Total aerobic count Gesamtkeimzahl Anaeroob / Algemeen anaeroob kiemgetal / Total anaerobic count Enterobacteriaceae Hefe / Gisten / Yeasts Schimmel / Schimmels / Moulds Milchsäurebakterien / Melkzuurbacteriën / Lactic acid bacteria	< 1.000.000 (kve/g) < 1.000.000 (kve/g) < 1.000 (kve/g) < 10.000 (kve/g) < 10.000 (kve/g) < 100 (kve/g)
Fysisch-Chemisch Fysisch-Chemisch Physical-Chemical	Sulfit / Sulfitgehalte / Sulphite pH Salz / Zout / Salt Calcium Eisen / IJzer / Iron	< 10 ppm 4.0 - 4.4 250 mg/100g 20 mg/100g < 0,1 mg/100g
Zutaten - Ingredients - Ingredients	Champignons/Mushrooms	
Säuerungsmittel / Voedingszuur / Acidulants	Wasser / Water Salz / Zout / Salt Zitronensäure / Citroenzuur / Citric Acid	0,85 g E330
Säuerungsmittel / Voedingszuur / Acidulants	Milchsäure / Melkzuur / Lactic acid	E270
Antioxidationsmittel / Antioxidant / Antioxidant	Ascorbinsäure / Ascorbine zuur / Ascorbic acid	E300
Konservierungsstoff / Conserveermiddel / Preservative	Kaliumsorbat / Kaliumsorbaat / Potassium Sorbate	E202
Nährwert pro 100g Voedingswaarde per 100 g Nutritional Value per 100 g	Energiewerte / Energetische waarde / Energy value Eiweiß / Eiwitten / Protein Kohlenhydrate / Koolhydraten / Carbohydrates davon Zucker / waarvan suiker / of which sugar Fett / Vet / Fat davon gesättigten Fettsäuren / waarvan verzadigd / of which saturated	73 kJ (18 Kcal) 2.1 g 0.2 g 0.1 g 0.4 g < 0.1 g

	Ballaststoffen / Voedingsvezels / Dietary fiber	2.6 g	
	Salz/Zout/Salt	0.25 g	
GVO - GGO - GMO	Produkt ist non GVO / Producten zijn non GGO / product is non GMO.		
Haltbarkeit - Houdbaarheid - Storage life	6 Wochen / Weken / Weeks 7°C		
Gesetzliche Verordnung - Wettelijke voorschriften - Statutory regulations	Niederländische und Europäische Lebensmittelrechtlichen Bestimmungen / Nederlandse en Europese bepalingen Levensmiddelenwetgeving / Dutch and European food law registration		
ATG = Abtropfgewicht; ULG = Uitlekgewicht, DNW = Drained net weight.	Champignons pro Eimer (ATG)/Champignons per emmer (ULG)/Mushrooms per bucket (DNW)	6000g	
vhn = von dem netto Gewicht / van het netto gewicht / of the net weight			
Palette / Pallet	Palette Typ / Soort Pallet / Pallet type	Europallet/Europalette	80 x 120
	Eimer pro Lage / Emmer per laag / Buckets per layer	13	
	Lagen pro Palette / Aantal lagen per pallet / Layers per pallet	6	
	Eimer pro Palette / Emmer per pallet / Buckets per pallet	78	
	Gesamtgewicht (kg) / Totaal gewicht (kg) / Total weight (kg)	780	
	Abmessungen (cm) / Afmetingen (cm) / Measurements (cm)	120 x 80 x 145	
	Schrumpffolie Verpackung / Krimphoes / Shrink film packaging	ja/yes	
Allergene / Allergenen/ Allergens	Kuhmilchproteinen / Koemelkeiwit / cows' milk proteins	-	
	Galactose	-	
	Lactose (Milchzucker / melksuiker/ milk sugar)	-	
	Hühnererei / Kippenei / Chicken egg	-	
	Sojaproteinen / Soja-eiwit / Soy protein	-	
	Sojabohnenöl / Soja-olie / Soya oil	-	
	Soja oder Sojaderivate / Soja of afgeleide daarvan / Soy or derivatives thereof	-	
	Gluten	-	
	Weizen / Tarwe / Wheat	-	
	Roggen / Rogge / Rye	-	
	Saccharose	-	
	Rindfleisch / Rundvlees / Beef	-	
	Schweinefleisch / Varkensvlees / Pork	-	
	Hühnerfleisch / Kippenvlees / Chicken	-	
	Gelatine / Gelatin	-	
	Fructose	-	
	Mais / Maïs / Maize	-	
	Kakao / Cacao / Cocoa	-	
	Hefe / Gist / Yeast	-	
	Hülsenfrüchte / Peulvruchten / Legumes	-	
	Nüsse oder Nussderivate / Noten of afgeleiden daarvan / Nuts or derivatives thereof	-	
	Erdnüsse oder Erdnussderivate / Pinda's of afgeleiden daarvan / Peanuts or derivatives thereof	-	
	Glutamat / Glutaminaat / Glutamate	-	
	Sulfit / Sulfiet / Sulphite (E220 - E228)	-	
	BHA/BHT (E320, E321)	-	
	Gallate / Gallaten / Gallates (E310 - E312)	-	
	Benzoessäure / Benzoëzuur / Benzoic acid (E210 - E213)	-	
	Parabene / Parabenen / Parabens (E214 - E219)	-	
	AZO-Farbstoffe / AZO-kleurstoffen / AZO-dyes (E102, E110, E122 - E124, E151)	-	
	Sorbinsäure / Sorbinezuur / Sorbic acid (E200 - E203)	-	
	Zimt / Kaneel / Cinnamon	-	
	Vanilline / Vanillin	-	
	Agar-Agar	-	
	Künstliche Süßstoffe / Kunstmatige zoetstoffen / Artificial sweeteners	-	
	Aromastoffe / Kunstmatige smaak en geurstoffen / Artificial flavouring and aromas	-	
	Säure H.V.P. (hinzugefügt) / Zuur H.V.P. * (Toegevoegd) / Acid H.V.P. (added)	-	
	Enzymatisch H.V.P. * (hinzugefügt) / Enzymatisch H.V.P. (toegevoegd) / Enzymatic H.V.P. (added)	-	
	Nitrat / Nitraat / Nitrate	-	
	Nitrit / Nitriet / Nitrite	-	
	Fisch / Vis / Fish	-	
	Sesam oder Sesamderivate / Sesam of afgeleiden daarvan / Sesame or derivatives thereof	-	
	Koriander / Coriander	-	
	Sellerie / Selderij / Celery	-	
	Karotten / Wortel / Carrots	-	
	Senf / Mosterd / Mustard	-	
	Lupinen / Lupine / Lupins	-	
	Meeresfrüchte / Schaal- en schelpdieren / Shellfish and crustaceans	-	
	* (H.V.P. = Hydrolysed Vegetable Protein)		