

Product Specificatie
20072 Spiegelei 8,2g nafnac



PRODUCTIELOCATIE
Astra Sweets
Astra Sweets Turnhout Bleukenlaan 18 2300 Turnhout België
pid@astrasweets.com

1. ALGEMENE PRODUCT OMSCHRIJVING
Zoetzure elastische gom voorzien van een schuimlaag, op basis van suiker en een geleermiddel, in max 7 verschillende kleuren

2. INGREDIENTEN DECLARATIE
NL - Suikerwerk - Malse gommen. Ingrediënten: glucosestroop, suiker, water, gelatine, voedingszuur: E270, E296, E330; maltodextrine, aroma's, kleurstof: E160c; plantaardige olie (kokos), glansmiddel: carnaubawas

3. CLAIMS

4. INGREDIENTEN EN PERCENTAGES			
Ingrediënt	E-nummer	%	Oorsprong
glucosestroop		47,95	Maïs / Tarwe
suiker		30,78	Suikerbiet
water			
gelatine			Varken
voedingszuur			
melkzuur, appelzuur, citroenzuur	E270, E296, E330		Synthetisch / Maïs / Suiker
maltodextrine			Maïs
water			
water			
aroma's			
aroma			Natuurlijk
aroma			Natuurlijk
kleurstof			
paprika extract	E160c		Natuurlijk
plantaardige olie (kokos), glansmiddel: carnaubawas			Kokos

5. PRODUCT KENMERKEN			
	Waarde	Eenheid	Methode
Vochtgehalte	19	%	Berekend
Aw-waarde	0,7 (0,65 - 0,75)		Aw decagon
pH waarde	3,3 (3,1 - 3,5)		pH Knick
Stuksgewicht	8,2 (7,8 - 8,6)	g	Weegschaal
Lengte	49 (44 - 54)	mm	Meetlat
Breedte	36 (32 - 40)	mm	Meetlat
Hoogte	16 (14 - 18)	mm	Meetlat
Salmiakzout gehalte	0,00	g/100g	Berekend
Glycirhizine gehalte	0,00	g/100g	Berekend

6. GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN (berekende waarden !)			
Nutrient	Per 100g	1 portie (25g)	% (25g)*
Energie kJ:	1.354 kJ	338 kJ	4 %
Energie kcal:	319 kcal	80 kcal	4 %
Vetten:	0,3 g	0,1 g	<1 %
waarvan -verzadigde vetzuren:	0,3 g	0,1 g	<1 %
-enkelvoudig onverzadigde vetzuren:	0,0 g		
Koolhydraten:	73,5 g	18,4 g	7 %
waarvan -suikers:	51,4 g	12,9 g	14 %
-polyolen:	0,0 g		
-zetmeel:	1,4 g		
-oligosacchariden:	20,7 g		
Vezels:	0,2 g		
Eiwitten:	5,5 g	1,4 g	3 %
Natrium:	0,00 g		
Zout:	0,01 g	0,00 g	<1 %

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8.400 kJ / 2.000 kcal).

Product Specificatie
20072 Spiegelei 8,2g nafnac

7. MICROBIOLOGISCHE WAARDEN			
	Max. Waarde	Eenheid	Methode
Totaal kiemgetal	1.000	kve/g	ISO 4833
Gisten en schimmels	100	kve/g	ISO 7954
Enterobacteriaceae	10	kve/g	Afgeleid van ISO 25128-2
Salmonella	0	kve/25g	ISO 6579

8. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
Uiterlijk:	Spiegelei
Geur:	Fruutig
Textuur:	Dubbel gegoten
Smaak:	zie blok Kleuren en Smaken

9. KLEUREN EN SMAKEN					
Kleur	Omschrijving	E-nummer	Kleur	Oorsprong	Smaak
oranje	paprika extract	E160c	oranje	Natuurlijk	
	sinaas aroma N			Natuurlijk	sinaas
wit	citroen aroma N			Natuurlijk	citroen

Dragerstoffen aroma's	Max (ppm)
E1518 Triacetin	0 ppm
E1520 Propyleenglycol	0 ppm
E1505 Triethylcitraat	0 ppm
E1517 Diacetin	0 ppm
E1519 Benzylalcohol	0 ppm

Chemische kenmerken	Max (ppm)
Aluminium	0 ppm

10. ALLERGENEN		
Allergeen	Recept zonder	Recept met
Gluten**	X	
Tarwe	X	
Rogge	X	
Gerst	X	
Haver	X	
Spelt	X	
Kamut	X	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	X	
Eieren en producten op basis van eieren	X	
Vis en producten op basis van vis	X	
Aardnoten (pinda's)	X	
Soja en producten op basis van soja	X	
Melk en producten op basis van melk	X	
Noten en producten op basis van noten	X	
Amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.)	X	
Hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>)	X	
Walnoten (<i>Juglans regia</i>)	X	
Cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>)	X	
Pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)	X	
Paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>)	X	
Pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>)	X	
Macademianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>)	X	
Selderij en producten op basis van selderij	X	
Mosterd en producten op basis van mosterd	X	
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	X	
Zwavedioxide en sulfieten*		X
Lupine en producten op basis van lupine	X	
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	X	
Lactose	X	
Cacao	X	
Glutamaat (E620 - E625)	X	
Kippenvlees	X	
Koriander	X	
Maïs		X
Peulvruchten	X	
Rundsvlees	X	
Varkensvlees		X
Wortel	X	
Vegetarisch	X	
Veganistisch	X	
Halal	X	
Kosher	X	

Product Specificatie
20072 Spiegelei 8,2g nafnac

* Sulfiet aanwezig in sommige grondstoffen. Indien het sulfietgehalte in het eindproduct ≥ 10 ppm is, dan wordt punt 3 "Claims" extra ingevuld en is declaratie verplicht.
 ** Recept met gluten: eindproduct bevat <20 ppm aan gluten.

11. VERPAKKINGSKENMERKEN

Verpakkingsmaterialen voldoen aan de warenwet gestelde eisen en de EG richtlijnen.
 Gebruikte verpakkingsmaterialen voldoen aan Verordeningen 1935/2004/EG, 2023/2006/EG en Richtlijn 2011/10/EG

LOT nummer	Voorbeeld	LT18126A
	Lotnummer	L
	Plaats productie / inpak	T
	Jaar	18 (2018)
	Dag van het jaar	126
	Verpakkingsmachine	A

12. BEWAAR CONDITIES

Temperatuur min. -max.	10-25 °C
Relatieve vochtigheid min. -max.	40-80 %
Te beschermen tegen licht, warmte en vocht.	

13. HOUDBAARHEID

Verpakkingsdatum +	18 maanden
--------------------	------------

14. MOGELIJKE KWETSBARE GEBRUIKERS

Consumenten die overgevoelig zijn voor een van de toegepaste ingrediënten/additieven.

15. WETGEVING

GMO:
 Dit product bevat geen, bestaat uit, en is niet geproduceerd uit grondstoffen die afkomstig zijn van genetisch gemodificeerde organismen.
 Dit product is niet onderworpen aan etikettering volgens de Europese Verordening (EG) 1829/2003 en 1830/2003.

Bestraling:
 Dit product en de onderdelen niet zijn bestraald.

Nanotechnologie:
 Dit product en de componenten zijn geproduceerd zonder het gebruik van nanotechnologie.

Pesticiden / Mycotoxines / Zware metalen:
 Het product voldoet aan de eisen van Verordening (EG) 1881/2006 en Verordening (EG) 396/2005.

16. OPMERKINGEN

Deze specificatie wordt u per e-mail of in 2-voud per post toegestuurd.
 Opmerkingen kunnen gemaakt worden tot 1 maand na het verzenden van de specificatie.
 Indien er in deze periode geen reactie op de specificatie is geweest, wordt deze stilzwijgend goedgekeurd.

Geautoriseerd	
goedgekeurd door leverancier	goedgekeurd door klant
Naam: Carla van Riemsdijk	Naam: _____
Positie: Product Information Desk	Positie: _____
Datum: _____	Datum: _____