



Eindproductspecificatie Biologische Appelsap

R: 0

Eindproduct

Appelsap

Productomschrijving

100% puur Biologische appelsap, natuurtroebel, zonder toevoegingen.

Ingrediënten

100% appelsap

Opmerking:

Grondstoffen die op biologische wijze geteeld zijn, teler is bezit is van een SKAL-licentie.

Fysische kenmerken

Kleur : Licht bruin
Geur : Puur appelgeur.
Smaak : Puur appelsmaak.
Uiterlijk : Natuurtroebel.
Inhoud : 0.2 en 0.75 liter (glazen fles) en 5 liter (saptap)

Microbiologische kenmerken bij aflevering

Algemeen kiemgetal : ≤ 10 / ml
Schimmels : ≤ 10 / ml
E.coli : ≤ 1 / ml
Bacillus cereus : ≤ 50 / ml
Patuline : Max. 50 microgram / Kg

Voedingswaardetabel (per 100ml)

Energie	175 Kj (42kcal)	koolhydraten	11,0 g
Vetten	0,0 g	waarvan suikers	10,4 g
waarvan verzadigd	0,0 g	Voedingsvezel	2,0 g
Eiwit	0,2 g	Zout	0,001 g

Verpakkingsmateriaal

Glazen flessen:

Primair : Glazen flessen van 0.20 liter en 0.75 liter
: Etiketten (SKAL-nummer, EKO-keurmerk, bewaaradvies, productomschrijving).
: THT-code.

Secundair : Kartonnen dozen / tray's.
: Grote houten fruitkisten.
: Kleine houten fruitkisten.



Eindproductspecificatie Biologische Appelsap

R: 0

Saptap:

Primair : Plastic binnenzak met tap van 5 liter.

Secundair : Kartonnen dozen met productinformatie (o.a. THT-datum).
: Grote houten fruitkisten.
: Kleine houten fruitkisten.

Houdbaarheid

Gesloten houdbaarheid van biologische Appelsap is 2,5 jaar.

De houdbaarheid van een geopend product (glazen fles) is enkele dagen, mits koel bewaard.

De houdbaarheid van een geopend product (saptap) is 2 maanden, mits gekanteld bewaard.

Allergenen lijst

01. Gluten	-	06. Soja	-	11. Sesam	-
02. Schaaldieren	-	07. Koemelk	-	12. SO ₂	-
03. Kippenei	-	08. Noten	-	13. Lupine	-
04. Vis	-	09. Selderij	-	14. Weekdieren	-
05. Aardnoten (pinda's)	-	10. Mosterd	-		

Uitgiftedatum: 08-12-2020

Uitgave door: GvA