



## Eindproductspecificatie Druivensap

R: 0

### Eindproduct

Druivensap.

### Productomschrijving

100% puur druivensap, natuurtroebel, zonder toevoegingen.

### Ingrediënten

100% druiven.

### Fysische kenmerken

Kleur : Rood.  
Geur : Lichtzoete druivensmaak  
Smaak : Puur druivensap  
Uiterlijk : Natuurtroebel.  
Inhoud : 0.2 en 0.75 liter (glazen fles)

### Microbiologische kenmerken bij aflevering

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

### Voedingswaardetabel (per 100ml)

Energie	291 Kj (68kcal)	koolhydraten	16,6 g
Vetten	0,0 g	waarvan suikers	16,6 g
waarvan verzadigd	0,0 g	Voedingsvezel	2,0 g
Eiwit	0,2 g	Zout	< 0,01 g

### Verpakkingsmateriaal

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

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



## Eindproductspecificatie Druivensap

R: 0

### Houdbaarheid

Gesloten houdbaarheid van druivensap is 2,5 jaar.

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

### Allergenen lijst

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

***Uitgiftedatum:*** 13-09-2023

***Uitgave door:*** GvA