



## Eindproductspecificatie: Appel-Rabarber

(Productlijn: Groentje)

R: 0

### Eindproduct

Appel-rabarbersap

### Productomschrijving

100% puur Biologische vruchtensap appel-rabarbersap, natuurtroebel, zonder toevoegingen.

### Ingrediënten

70% appelsap en 30% rabarber

#### Opmerking:

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

### Fysische kenmerken

Kleur : Licht bruin  
Geur : Puur appel-rabarbergeur.  
Smaak : Puur appel-rabarbersmaak.  
Uiterlijk : Natuurtroebel.  
Inhoud : 0.2 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                  | 158 Kj (38kcal) | koolhydraten           | 8,9 g    |
| Vetten                   | 0,0 g           | <i>waarvan suikers</i> | 8,9 g    |
| <i>waarvan verzadigd</i> | 0,0 g           | Voedingsvezel          | 0,2 g    |
| Eiwit                    | 0,2 g           | Zout                   | < 0,01 g |

### Verpakkingsmateriaal

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

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



## Eindproductspecificatie: Appel-Rabarber

(Productlijn: Groentje)

R: 0

### Houdbaarheid

Gesloten houdbaarheid van biologische Appel-rabarbersap 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:*** 11-06-2021

***Uitgave door:*** GvA