



Eindproductspecificatie Sinaasappelsap

R: 0

Eindproduct

Sinaasappelsap

Productomschrijving

100% puur sinaasappelsap, met vruchtvlees, zonder toevoegingen.

Ingrediënten

Sinaasappels.

Fysische kenmerken

Kleur : Donker geel.
Geur : Frisse, verse sinaasappelgeur.
Smaak : Lichtzure, verse sinaasappelsmaak.
Uiterlijk : Natuurtroebel met vruchtvlees.
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	187 Kj (44kcal)	koolhydraten	10,3 g
Vetten	0,0 g	waarvan suikers	9,3 g
waarvan verzadigd	0,0 g	Voedingsvezel	0,2 g
Eiwit	0,5 g	Zout	<0,01 g

Verpakkingsmateriaal

Primair : Glazen flessen van 0.75, 0.2 Liter.
: Etiketten (bewaaradvies, productomschrijving).
: THT-code.

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

Saptap:

Primair : Plastic binnenzak met tap van 5 liter.

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



Eindproductspecificatie Sinaasappelsap

R: 0

Houdbaarheid

Gesloten houdbaarheid van sinaasappelsap is 2 jaar.

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

De houdbaarheid van een geopend product (saptap) is buiten de koeling 36 uur.

Albalijs

01. Gluten	-	10. Mosterd	-	23. Kippenvlees	-
02. Schaaldieren	-	11. Sesam	-	24. Koriander	-
03. Kippenei	-	12. SO ₂	-	25. Maïs	-
04. Vis	-	13. Lupine	-	26. Peulvruchten	-
05. Aardnoten (pinda's)	-	14. Weekdieren	-	27. Rundvlees	-
06. Soja	-			28. Varkensvlees	-
07. Koemelk	-	20. Lactose	-	29. Wortel	-
08. Noten	-	21. Cacao	-		
09. Selderij	-	22. Glutamaat (E620- 625)	-		

Uitgiftedatum: 04-05-2020

Uitgave door: GvA