



Eindproductspecificatie Biologische Sinaasappelsap

R: 0

Eindproduct

Sinaasappelsap,

Productomschrijving

100% puur Biologische sinaasappelsap, natuurtroebel, zonder toevoegingen.

Ingrediënten

100% sinaasappelsap

Opmerking:

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

Fysische kenmerken

Kleur : Geel, donker paars
Geur : Puur sinaasappelgeur.
Smaak : Puur sinaasappelsmaak.
Uiterlijk : Natuurtroebel.
Inhoud : 0.2 en 0.75 liter (glazen fles)

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	10,6 g
Vetten	0,0 g	waarvan suikers	10,0 g
waarvan verzadigd	0,0 g	Voedingsvezel	2,0 g
Eiwit	0,5 g	Zout	0,001 g

Verpakkingsmateriaal

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 Sinaasappelsap

R: 0

Houdbaarheid

Gesloten houdbaarheid van biologische Sinaasappelsap 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 ₂	-
03. Kippenei	-	08. Noten	-	13. Lupine	-
04. Vis	-	09. Selderij	-	14. Weekdieren	-
05. Aardnoten (pinda's)	-	10. Mosterd	-		

Uitgiftedatum: 12-12-2020

Uitgave door: GvA