

ASSORTIMENTSGROEP:	Fruit en groenten, gevriesdroogd
SUBGROEP:	Gevriesdroogd fruit, los
BENAMING VAN HET PRODUCT:	Gevriesdroogde halve limoenschijf
DOEL VAN HET PRODUCT:	Voor gebruik als een ingrediënt in levensmiddelen (cocktails, decoratie)
INGREDIËNTEN:	Gevriesdroogde limoen
ORIGINE:	Brazilië, Marokko, Turkije, Argentinië, Spanje, Zuid-Afrika, India
ALLERGENEN:	Het bevat geen allergene ingrediënten die in de huidige EU-wetgeving zijn geïdentificeerd. Er is geen kruiscontaminatie tijdens productie.
GMO:	Het bevat geen genetische gemodificeerde grondstoffen en is niet onderworpen aan genetische modificatie tijdens het productieproces
CERTIFICERING:	BRC (GFSI compliant)
STRALING:	product is niet behandeld met ioniserende straling volgens EU richtlijn 2013/59
PESTICIDEN:	conform de EU richtlijnen voor pesticiden, zware metalen en aflatoxines

A. Organoleptische evaluatie

Nr	Eigenschap	Vereisten
1.	Kleur	Lichtgroen tot groen, typerend voor limoen. Door de aanwezigheid van natuurlijke oliën en suikers in het product kunnen bruine plekjes zichtbaar zijn op het product (dit heeft geen invloed op de kwaliteit).
2.	Uitzicht en consistentie	Halve schijfjes met licht krokante textuur. Bevat ook pitjes. Beperkte hoeveelheden aan poeder en gebroken schijfjes.
3.	Smaak en geur	Natuurlijk. Typerend voor verse limoen met schil. Andere smaken en geuren niet aanvaardbaar.

B. Fysicochemische eigenschappen

Nr	Eigenschap	Vereisten
1.	Vocht (%)	Max. 5,0 %
2.	Zeeanalyse (%) : gebroken schijfjes en poeder	Max. 10 %
3.	Diameter schijf:	≤ 30-60 mm
4.	Dikte schijf:	5 mm ± 0,5mm
5.	Dehydratiefactor	6 – 7
6.	Vermenging met plantaardige onzuiverheden (%)	≤ 0,1 %
7.	Vreemde materie	Afwezig, in die mate dat ze kunnen worden verwijderd door zeven, visuele inspectie en metaaldetectie (0,8 mm ferrous – 1,2 mm non-ferrous – 1,5 mm stainless steel)

C. Microbiologische eigenschappen

Nr	Naam van het micro-organisme	Limiet (KVE/g)
1.	Totaal kiemgetal	≤ 1 x 10 ⁵
2.	Listeria Monocytogenes	afwezig/(25g)
3.	Escherichia Coli of E.coli	< 10
4.	Salmonella	afwezig/(25g)
5.	Staphylococcus aureus	< 100
6.	Coliformen	≤ 10
7.	Enterobacteria	≤ 10
8.	Schimmels en gisten	≤ 5000

D. Verpakking: Polyethyleen zak , afgesloten (heat seal), in een doos van **5 kg**

E. Bewaarcondities: **Sterk hygroscopisch product**

1. Bewaar in gesloten verpakkingen
2. Maximale temperatuur **onder 25°C**, relatieve vochtigheid **beneden 75%**

F. Houdbaarheid: In de originele verpakking 12 maanden vanaf de productiedatum, minimum 8 maanden bij levering

G. Voedingswaardetabel: Voedingswaarde per 100g

Energiewaarde	1.165 kJ / 278 kcal
Vetten	1,5 g
Waarvan verzadigde vetzuren	0,6 g
Koolhydraten	43 g
Waarvan suikers	16 g
Vezels	33 g
Eiwitten	6,9 g
Zout	0,03 g

Deze waarden zijn gemiddeld en berekend op basis van beschikbare literatuur.

De informatie in deze specificatie is gebaseerd op gegevens en kennis van onze leveranciers en de bepalingen van de hierop van toepassing zijnde wetgeving. De gebruiker moet de geschiktheid, voorafgaand aan het gebruik, en het toegestane gebruik van het product in de geplande toepassing onderzoeken.

Het document vereist geen handtekening, het is een vertaling van een Engelse versie.