

## ALGEMENE GEGEVENS

Productnaam: LEVO franse mosterd  
Artikelnummer: 169350  
Omschrijving: Mosterd  
Gebruik: Saus

## OPSLAG/VERPAKKING

Verpakking: 3 liter per packzak, 3 zakken per doos  
Verpakkingseisen: Wetgeving (o.a. 1935/2004, 19/2007, 42/2007, 372/2007, 10/2011)  
Colli per pallet: 60 dozen  
Opslagconditie: Droog, koel en donker  
Houdbaarheid na productie: 12 maanden  
Houdbaarheid na openen: Na openen gekoeld (<7°C), donker en gesloten bewaren  
Mosterd voor gebruik roeren  
Nettogewicht: 9,45 kg  
Brutogewicht: 9,7 kg

## WARENWETTELIJKE GEGEVENS

Product voldoet aan de Nederlandse Warenwet en EU verordeningen / richtlijnen  
(o.a. 178/2002, 852/2004, 2073/2005)  
Hoeveelheidsaanduiding: L  
E-teken: Ja  
GMO ingrediënt: Nee  
Claim: "geschikt voor een glutenvrij dieet"

## SENSORISCHE GEGEVENS

Kleur: Goud, meloengeel  
Geur: Typisch mosterd, aromatisch, azijnzuur  
Smaak: Mild, aromatisch  
Texture: Glad, visceus, homogeen

## CHEMISCH/FYSISCH

Droge stof: 23%  
Transvet: 0%  
pH: <3,6  
Dichtheid: 1  
Chemische contaminanten: Wetgeving (o.a. 1881/2006, 396/2005, 750/2010, 835/2011, 1259/2011)  
o.a. pesticiden (GBM), PAK, PCB, dioxines, zw.metalen, mycotoxinen

## MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS

Aeroob kiemgetal: < 10000 kve/gr  
Gisten: < 100 kve/gr  
Schimmels: < 100 kve/gr  
Melkzuurbacterien: < 100 kve/gr  
Entero bacteriaceae: < 10 kve/gr  
Lactobacillen: <100 kve/gr  
Escherichia coli: < 10 kve/gr  
Listeria monocytogenes: n.a. / 25 gr.  
Salmonella: n.a. / 25 gr.  
Campylobacter: n.a. / 100 gr.  
Staphylococcus aureus: < 100 kve/gr  
Bacillus cereus: < 100 kve/gr

169350

## INGREDIENTENDECLARATIE

Water, **mosterdzaad**, natuuraazijn, zout, specerijen, natuurlijk kruiden aroma

### VOEDINGSWAARDE/100 GRAM PRODUCT

<b>Energie:</b>	501kJ/119kcal
<b>Vetten:</b>	6,9 g
waarvan verzadigd:	0,4 g
enkelv.onverzadigd:	
meerv.onverzadigd:	
<b>Koolhydraten:</b>	6,4 g
waarvan suikers:	1,3 g
<b>Vezels:</b>	2,9 g
<b>Eiwitten:</b>	6,6 g
<b>Zout:</b>	3,3 g
Natrium:	1,3 g

LeDA LIJST	Ingredient	Kan bevatten	Onbekend
<u>1.0 Gluten</u>			-
1.1 Tarwe	-	-	-
1.2 Rogge	-	-	-
1.3 Gerst	-	-	-
1.4 Haver	-	-	-
1.5 Spelt	-	-	-
1.6 Kamut	-	-	-
2.0 Schaaldieren	-	-	-
3.0 Ei	-	-	-
4.0 Vis	-	-	-
5.0 Aardnoten (pinda's)	-	-	-
6.0 Soja	-	-	-
7.0 Melk	-	-	-
<u>8.0 Noten</u>			-
8.1 Amandelen	-	-	-
8.2 Hazelnoten	-	-	-
8.3 Walnoten	-	-	-
8.4 Cashewnoten	-	-	-
8.5 Pecannoten	-	-	-
8.6 Paranoten	-	-	-
8.7 Pistachenoten	-	-	-
8.8 Macademianoten	-	-	-
9.0 Selderij	-	-	-
10.0 Mosterd	+	-	-
11.0 Sesam	-	-	-
12.0 Zwaveldioxide / sulfiet	-	-	-
13.0 Lupine	-	-	-
14.0 Weekdieren	-	-	-
<b>Aanvullende allergenen</b>			
20.0 Lactose	-	-	-
21.0 Cacao	-	-	-
22.0 Glutamaat (E620-E625)	-	-	-
23.0 Kippenvlees	-	-	-
24.0 Koriander	-	-	-
25.0 Mais	-	-	-
26.0 Peulvruchten	-	+	-
27.0 Rundvlees	-	-	-
28.0 Varkensvlees	-	-	-
29.0 Wortel	-	-	-

DATUM: 07-10-2014

NAAM: Eelkje Beuckens

HANDTEKENING: