

Prins Hendrikkade 1 8801 JK Franeker Postbus 518 8800 AM Franeker Tel. (+31) (0)517-394141 Fax (+31) (0)517-397178 www.levo.nl info@levo.nl

ALGEMENE GEGEVENS

Productnaam: Curry van LEVO in Packzak

Artikelnummer: 169300 Omschrijving: Curry Gebruik: Saus

OPSLAG/VERPAKKING

Verpakking: 5 liter per zak, 2 zakken per doos

Verpakkingseisen: Wetgeving (o.a. 1935/2004, 19/2007, 42/2007, 372/2007, 10/2011)

Colli per pallet/tank: 80 dozen

Opslagconditie: Droog, koel en donker

Opslag na openen: Droog, koel en donker bewaren

Houdbaarheid na productie: 10 maanden Nettogewicht: 11,6 kg (10L) Brutogewicht: 12,1 kg

WARENWETTELIJKE GEGEVENS

Product voldoet aan de Nederlandse Warenwet en EU verordeningen / richtlijnen

(o.a. 178/2002, 852/2004, 2073/2005, 2023/2006)

Hoeveelheidsaanduiding: L E-teken: Ja GMO ingrediënt: Nee

Claim: "geschikt voor een glutenvrij dieet"

SENSORISCHE GEGEVENS

Kleur: Producteigen, rood/bruin

Geur: Producteigen. Smaak: Producteigen, kruidig

Uiterlijk: Homogeen

CHEMISCH/FYSISCH

pH <3.9

Vicositeit: 65 - 85 dpas spindel 1 bij temp. tussen 15-25°C

S.g. bij 20° C: 1,23 g/ml

Chemische contaminanten Wetgeving (o.a. 1881/2006, 396/2005, 750/2010)

o.a. pesticiden (GBM), PAK, PCB, dioxines, zw.metalen, mycotoxinen

MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS

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

169300

INGREDIENTENDECLARATIE

Water, suiker,tomatenpuree, azijn, gemodificeerd maiszetmeel, zout, kruiden en specerijen (mosterdzaad), conserveermiddel (kaliumsorbaat), aroma.

VOEDINGSWAARDE/100 GRAM PRODUCT

539kJ/127kcal
0 g
0 g
0 9
0 g
31 g
26 g
0 g
0 g
1,6 g
0,6 g

LeDA LIJST	Ingredient	Kan bevatten	Onbekend
1.0 Gluten			
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	-	-	-
8.0 Noten			-
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	-	-	-
Aanvullende allergenen			
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: