

Productspecificatie



groene olijven gevuld met amandelpit 1k adv

1 Productgegevens

ProductNummer	15856
Omschrijving product	groene olijven gevuld met amandelpit 1k adv
Netto gewicht (e)	1 200 g

2.1 Identiteit van de producent

Naam	Joka BVBA		
Adres	Monnikenwerve 194 8000 Brugge		
Tel.	+32 (0)50 31 20 04	Fax	+32 (0)50 31 79 75
FAVV n°	AER/WVL/003183 KF275		

2.2 Contactpersonen

Functie	Naam	Tel	GSM	Email
Verantw. Kwaliteit	Dierickx Charlotte	+32 50 32 97 36	/	charlotte@jokajoka.com

2.3 Noodcontact voor voedselveiligheid

Contact	Dierickx Charlotte
TEL 24/24 h - 7/7 D	+32 50 31 20 04
E-mail	charlotte@jokajoka.com

3.1 Ingrediënten:

groene olijven gevuld met amandelen in olie (groene olijven 67%, plantaardige olie: koolzaad, **amandelen** 12%, tafelzout, paprika, brandewijnazijn, suiker, citroenenschil, kruiden, zuurteregelaar: E270, E330, stabilisator: E509)

3.4 Verplichte etiketmeldingen*

Houdbaarheidsdatum	Zie verpakking
--------------------	----------------

3.5 Aanvullende etiketmeldingen

? bij recept allergeen = sporen mogelijk uit grondstof	allergeen vermelden bij etiketvermelding "kan sporen bevatten van ..."
--	--

3.6 GMO en ingrediënten afgeleid van GMO

De producent garandeert dat dit product geen ingrediënten bevat die vallen onder de verplichte meldingsplicht zoals gemeld in de Directive (EC) 1830/2003	Ja
Indien nee, welk ingrediënt betreft het	

3.7 Ingrediënten met ioniserende straling behandeld.	
De producent garandeert dat dit product geen ingrediënten bevat die vallen onder de verplichte meldingsplicht	Ja
Indien nee, welk ingrediënt betreft het	

3.8 Allergenen declaratie	
Legende : + = aanwezig / - = afwezig / ? = onbekend	
Glutenbevattende granen	?
Tarwe (zoals spelt en khorasantarwe)	-
rogge	-
Gerst	-
Haver of hybride soorten daarvan	-
Kamut	-
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-
Eieren en producten op basis van eieren	-
Vis en producten op basis van vis (rekening houdend met uitzonderingen)	-
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	-
Soja en producten op basis van soja (rekeninghoudend met uitzonderingen)	-
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose en rekeninghoudend met uitzonderingen)	?
Noten (rekeninghoudend met uitzonderingen)	+
Amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.)	+
Hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>)	-
Walnoten (<i>Juglans regia</i>)	-
Cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>)	-
Pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)	-
Paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>)	-
Pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>)	-
Macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>)	-
Selderij en producten op basis van selderij	-
Mosterd en producten op basis van mosterd	-
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwavel dioxide en sulfieten traties > 10mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO ₂ berekend in eindproduct	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

4.1 Nutritionele gegevens (berekening gebaseerd op literatuurgegevens)	
Gemiddelde nutritionele waarden per	100 g
Energie (kJ)	1.049 kJ
Energie (kcal)	255 kcal
Vetten	25,0 g
waarvan verzadigde vetzuren	3,2 g
Koolhydraten	1,3 g
waarvan suikers	0,3 g
Vezels	3,9 g
Eiwitten	4,8 g
Zout	4,7 g
De nutritionele gegevens zijn indicatieve gegevens. De gegevens zijn gebaseerd op theoretische berekeningen. De opgegeven data zijn de meest relevante nutritionele gegevens voor dit product maar daarom is de som niet gelijk aan 100%.	

6 Opslagcondities	Eenheid	Minimaal	Optimaal	Maximaal
Temperatuur opslag	°C	2		7

15 Verklaring van waarheidsgetrouwheid en vertrouwelijkheid

Deze productspecificatie is naar best vermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op datum van opstellen van dit document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspecificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenzins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Taal of vertaalfouten kunnen steeds worden doorgegeven ter verbetering. Zij kunnen niet worden aangewend in juridische procedures ongeacht de oorzaak. De ontvanger wordt geacht taal of vertaal fouten op te merken en aan te passen waar nodig. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.