



Productspecificatie

Macadamia's ZA S0 11,34kg

Artikelnummer: 12240
 Specificatienummer: PS012240
 Invoerdatum: 22-10-2013
 Revisiedatum: 2-5-2024
 Versie: 3



Algemene informatie

Productomschrijving	Macadamia noten (M. integrifolia, M. tetraphylla)
Land van herkomst	Zuid-Afrika
Houdbaarheidstermijn	18 maanden na productie
GMO	GMO vrij
Bedoeld gebruik	Voeding (ingrediënt)
Waarschuwing	Kinderen kunnen zich in dit product verslikken

Logistieke informatie

Verpakking	Kartonnen doos met zak
Palletsoort	Euro
Relatieve vochtigheid	< 65 %
Bewaartemperatuur	< 15 °C
Bewaaradvies	Koel, droog, donker en afgesloten

Ingrediëntendeclaratie

Ingrediënten:

MACADAMIANOTEN (100%).

Koel, droog, donker en verpakt bewaren

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram:

Energie 3096 kJ/739 kcal, Vetten 75,8 g, waarvan verzadigde vetzuren 12,1 g, Koolhydraten 5,2 g, waarvan suikers 4,6 g, vezels 8,6 g, Eiwitten 7,9 g, Zout 0,01 g

Ingrediënten en hulpstoffen	Percentage	Tolerantie	Land van herkomst
Macadamianoten	100,00 %		ZA
Totaal:	100 %		

Alle bovenstaande ingrediënten zijn aanwezig in de receptuur van dit product. Indien er geen percentage achter bepaalde ingrediënten staat, dan is deze informatie vertrouwelijk en wordt niet vrijgegeven door de leverancier.

Sensorische eigenschappen

Smaak	macadamia
Geur	macadamia
Kleur	creme
Structuur	stevig, krokant
Vorm	rond

Radonstraat 12
 6718 WS Ede (NL)
 +31 (0)318 555000
 info@delinuts.nl
 www.delinuts.nl

VAT No. NL802559347B01
 EORI No. NL802559347
 CC No. 30120071

IBAN EUR: NL26INGB0007988278
 USD: NL17INGB0020063679
 BIC: INGBNL2A

Gemiddelde voedingswaarden (kan per seizoen variëren)

Energie	3096 kJ/100 g	739,00 Kcal
Vetten	75,8 g/100 g	
waarvan verzadigde vetzuren	12,1 g/100 g	
waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren	58,90 g/100 g	
waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren	1,50 g/100 g	
Transvetzuur	g/100 g	
Koolhydraten	5,2 g/100 g	
waarvan suikers	4,6 g/100 g	
Vezels	8,6 g/100 g	
Eiwitten	7,9 g/100 g	
Natrium	5 mg/100 g	
Zout	0,01 g/100 g	
Bron:	USDA database	

Dit product wordt geproduceerd van natuurlijke grondstoffen. Door natuurlijke variatie kan de samenstelling wijzigen. Bij wijzigingen wordt de hierboven gegeven voedingswaarden niet automatisch aangepast.

Micro-organismen	Maximum waarde	Methode
Totaal kiemgetal	500.000 kve/g	ISO 4833
Gisten	20.000 kve/g	ISO 7954
Schimmels	20.000 kve/g	ISO 7954
Salmonella	Afwezig/25 g	ISO 6579
Escherichia coli	100 kve/g	ISO16649-2

Mycotoxinen	Maximum waarde	Methode
Aflatoxine B1	2 ppb	HPLC MS/MS
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	4 ppb	HPLC MS/MS
Ochratoxine A	ppb	HPLC MS/MS
Patuline	ppb	HPLC MS/MS
Deoxynivalenol (DON)	ppb	HPLC MS/MS

Chemische gegevens	
Vochtgehalte	Max. 2 %
Wateractiviteit (Aw-waarde)	
Peroxidegetal	Max. 3 meq/kg vet
Vrije vetzuren	Max. 0.5 %
Zwavel dioxide en sulfieten	ppm

Fysische gegevens	
Productvreemde delen	Max. 0,25 %
Metaaldetectie	Ja
Ferro	mm
Non-Ferro	mm
RVS	mm



Aanvullende informatie

Fabricagemethode	
Pesticiden	volgens EU-wetgeving
Zware metalen	volgens EU-wetgeving
Radioactiviteit	volgens EU-wetgeving
Maat	> 20 mm, min. 95% hele noten
Extra informatie	dopresten (min. 2 mm): max. 1/100 kg, vastzittende dopresten (min. 2 mm): max. 2%, defecten (insectschade, 791 spot, verkleuring, onion ring, verschrompeld/onvolgroeid): max. 3%, insect infestatie: geen

Allergenen (1169/2011/EC)

+ = aanwezig / - = afwezig / o = kan bevatten

- Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen:

- Tarwe (inclusief spelt en khorasantarwe)

- Rogge

- Gerst

- Haver

- Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren

- Eieren en producten op basis van eieren

- Vis en producten op basis van vis

- Aardnoten (pinda) en producten op basis van aardnoten

- Soja en producten op basis van soja

- Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)

+ Schaalvruchten (noten) en producten op basis van schaalvruchten:

- Amandelen

- Hazelnoten

- Walnoten

- Cashewnoten

- Pecannoten

- Paranoten

- Pistachenoten

+ Macadamianoten

- Selderij en producten op basis van selderij

- Mosterd en producten op basis van mosterd

- Sesamzaad en producten op basis van sesam

- Zwaveldioxide en sulfieten (E220 t/m E228) > 10 mg/kg

- Lupine en producten op basis van lupine

- Weekdieren en producten op basis van weekdieren

Autorisatie

Radonstraat 12
6718 WS Ede (NL)
+31 (0)318 555000
info@delinuts.nl
www.delinuts.nl

VAT No. NL802559347B01
EORI No. NL802559347
CC No. 30120071

IBAN EUR: NL26INGB0007988278
USD: NL17INGB0020063679
BIC: INGBNL2A



Naam:

Nicole Keukens

Handtekening

Kwaliteitsafdeling

Kwaliteitsborging en wetgeving inzake voedselveiligheid.

Dit product is in overeenstemming met de relevante Nederlandse en EU Levensmiddelenwetgeving.

Dit product is vrij van GMO en behoeft geen etikettering overeenkomstig EG-richtlijnen 1829/2003 en 1830/2003.

Dit product wordt niet blootgesteld aan bestraling.

Het is de verantwoordelijkheid van de klant om te onderzoeken of het product voldoet aan de voedselvoorschriften in het land waar het eindproduct zal worden verkocht.

Onze specificaties worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid opgesteld. Wij kunnen echter geen garantie geven voor de juistheid hiervan. Specificatie is onder voorbehoud van wijzigingen en typefouten. Verstuurde specificaties worden door ons niet beheerd en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

U bent als klant zelf verantwoordelijk voor het gebruik van de ingrediëntendeclaratie.

Radonstraat 12
6718 WS Ede (NL)
+31 (0)318 555000
info@delinuts.nl
www.delinuts.nl

VAT No. NL802559347B01
EORI No. NL802559347
CC No. 30120071

IBAN EUR: NL26INGB0007988278
USD: NL17INGB0020063679
BIC: INGBNL2A