

PRODUCTSPECIFICATIE

Artikel: Rode wijnazijn 6%	
Laatste wijziging:	30-12-2014
	Versie: 1 Pagina: 1 van 2

1. Proces: De benaming «azijn» is voorbehouden aan het product verkregen via natuurlijke weg (fermentatie via azijnzuurbacteriën).													
2. Ingrediënten: Rode wijnazijn, kaliumwaterstofSULFIET	3. Type verpakking: Flessen 50 cL en 75 cL												
4. Productkarakteristieken: Doorheen de fabricatie worden volgende stappen doorlopen: Azijnzuurfermentatie → Filtratie → Toevoeging van sulfiet (E228) → Toevoeging van water tot de gewenste zuurtegraad → Filtratie door platenfilter → Afvullen in de gewenste verpakking.													
5. Fysicochemische karakteristieken: <table> <tr> <td>-Azijnzuur:</td> <td>5.50 – 6.50</td> <td>g/100 ml</td> </tr> <tr> <td>-Ethanol:</td> <td>≤ 0,5</td> <td>vol/vol</td> </tr> <tr> <td>-pH:</td> <td>2.7 – 2.9</td> <td></td> </tr> <tr> <td>-Sulfiet (E228):</td> <td>< 170</td> <td>mg/l</td> </tr> </table>		-Azijnzuur:	5.50 – 6.50	g/100 ml	-Ethanol:	≤ 0,5	vol/vol	-pH:	2.7 – 2.9		-Sulfiet (E228):	< 170	mg/l
-Azijnzuur:	5.50 – 6.50	g/100 ml											
-Ethanol:	≤ 0,5	vol/vol											
-pH:	2.7 – 2.9												
-Sulfiet (E228):	< 170	mg/l											
6. Microbiologische data per 100 ml¹: <table> <tr> <td>Totaal kiemgetal:</td> <td>≤ 100</td> <td>kve/ml</td> </tr> <tr> <td>Gisten en schimmels:</td> <td>≤ 100</td> <td>kve/ml</td> </tr> </table>		Totaal kiemgetal:	≤ 100	kve/ml	Gisten en schimmels:	≤ 100	kve/ml						
Totaal kiemgetal:	≤ 100	kve/ml											
Gisten en schimmels:	≤ 100	kve/ml											
7. Houdbaarheid: Conform VO 1169/2011 is de vermelding van de houdbaarheidsdatum voor azijn is niet vereist.	8. Opslagcondities: Bij voorkeur koel, donker en droog.												
9. Gebruiksinformatie: Dit product is geschikt voor gebruik in levensmiddelen en huishoudelijk gebruik.	10. GMO-informatie: Dit product is vrij van genetisch gemodificeerde grondstoffen.												
11. Stralingsinformatie: Dit product werd niet doorstraald.	12. Opbouw lotcode: De lotcode is opgebouwd uit een lijncode (E01/02/03/04) + 5 cijfers: de eerste 2 cijfers vertegenwoordigen het productiejaar , de volgende 2 cijfers zijn het weeknummer (week 01, week 02,...) . Het laatste cijfer geeft de productiedag weer (maandag 1,dinsdag 2,...)												

¹kve/ml = kolonievormende eenheden/ml

PRODUCTSPECIFICATIE

Artikel:	Rode wijnazijn 6%		
Laatste wijziging:	30-12-2014	Versie: 1	Pagina: 2 van 2

LeDa code	GS1 code	Allergen	Recipe without	Recipe contains	May contain (and recipe without)	Unknown
Allergens conform legal declaration						
1.1	UW	Wheat	X			
1.2	NR	Rye	X			
1.3	GB	Barley	X			
1.4	GO	Oats	X			
1.5	GS	Spelt	X			
1.6	GK	Kamut	X			
1	AW	Gluten	X			
2.0	AC	Crustaceans	X			
3.0	AE	Egg	X			
4.0	AF	Fish	X			
5.0	AP	Peanuts	X			
6.0	AY	Soy	X			
7.0	AM	Milk	X			
8.1	SA	Almonds	X			
8.2	SH	Hazelnuts'	X			
8.3	SW	Walnuts	X			
8.4	SC	Cashews	X			
8.5	SP	Pecan nuts	X			
8.6	SR	Brazil nuts	X			
8.7	ST	Pistachio nuts	X			
8.8	SM	Macadamia / Queensland nuts	X			
8	AN	Nuts	X			
9.0	BC	Celery	X			
10.0	BM	Mustard	X			
11.0	AS	Sesame	X			
12.0	AU	Sulphur dioxide and sulphites (E220-E228) at concentrations of more than mg /kg or 10 mg/l expressed as SO2		X		
13.0	NL	Lupin	X			
14.0	UM	Molluscs	X			
Additional allergens						
20.0	ML	Lactose	X			
21.0	NC	Cocoa	X			
22.0	MG	Glutamate (E620-E625)	X			
23.0	MK	Chicken meat	X			
24.0	NK	Coriander	X			
25.0	NM	Corn / maize	X			
26.0	NP	Legume	X			
27.0	MC	Beef	X			
28.0	MP	Pork	X			
29.0	NW	Carrot	X			

Vinegar • Syrups • Edible Oils • Automotive Products • Detergents

NV Azijnfabriek Sint-Martinus
SA Vinaigrerie Sint-Martinus
Ramerstraat 26
1760 Roosdaal
Belgium
T +32 (0) 54332318
F +32 (0) 54329354

IBAN BE61 2930 5581 0017
BIC GEBABEBB
NPR Brussel
BTW BE 0415.997.960
www.burggroep.com

Al onze in- en verkopen geschieden conform onze algemene leveringsvoorwaarden, te verkrijgen via onze website of op verzoek u toegestuurd.
Nos achats et ventes se passent conforme aux conditions générales, consultables sur notre web site, ou vous pouvez nous établir votre demande