

1. BEDRIJFSINFORMATIE

Bedrijfsgegevens	Alavi Taste Engineers BV
Adres	Elisabethplein 2 - 203
Gemeente	8670 Koksijde
Land	België
Telefoonnummer	+32 59 700 115
E - Mail	kwaliteit@alavi.be
Website	www.alavi.be
BTW - Nr	BE0882601416

2. PRODUCTINFORMATIE

2.1 Algemene Kenmerken

Productreferentie	B 010 1104-1
Code	00000029560
Productnaam	<u>Curcuma gemalen BIO - 1kg</u>
EAN-code	5415242025882
Intrastat - GN Code	

2.2 Fysische Kenmerken

Product omschrijving	Gemalen biologische curcuma
Geur & Smaak	Typisch
Uitzicht & Kleur	Geel-oranje poeder
Land van oorsprong	Colombia, India, Indonesië, Madagaskar, Nicaragua, Sri Lanka, Tanzania, Verenigde Republiek, Vietnam

2.3 Product is geschikt voor volgende diët

Vegetarisch	☒
Vegan	☒
Halal	☐
Kosher	☐

Bio Certificaat	BE-BIO-02
-----------------	-----------

Het BIO product is conform de verordening 2018/848/EC

2.4 Chemische Kenmerken en Voedingswaarden

Vochtgehalte ≤ 10 %

Lijst van nutritionele waarden

(De Opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variaties van de gebruikte grondstoffen)

Energetische Waarde	1548	kJ/100 g of 100 ml kCal / 100 g of 100 ml
	370	
Eiwitten	8	g/100 g of 100 ml
Koolhydraten	58	g/100 g of 100 ml
Suiker	58	g/100 g of 100 ml
Polysachariden		g/100 g of 100 ml
Zetmeel		g/100 g of 100 ml
Vetten	10	g/100 g of 100 ml
Verzadigde vetzuren	3	g/100 g of 100 ml
Enkelvoudige onverzadigde vetzur		g/100 g of 100 ml
Meervoudige onverzadigde vetzur		g/100 g of 100 ml
Trans vetzuren		g/100 g of 100 ml
Omega-3 vetzuren		g/100 g of 100 ml
Omega-6 vetzuren		g/100 g of 100 ml
Vezels	7	g/100 g of 100 ml
Zout		g/100 g of 100 ml
Natrium	38	g/100 mg of 100 ml
Cholesterol		g/100 mg of 100 ml

Lijst van nutritionele waarden (conform Verordening (EU) N° 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

2.5 Ingrediëntenlijst en Gebruik

Ingrediënten Curcuma gemalen BIO - 1kg

Specerij* (curcuma). (*) Product van biologische oorsprong.

2.6 Allergenen informatie

<u>Allergee</u>	<u>In het product</u>	<u>Kruisbesmetting op de productielijn</u>
1. Gluten bevattende Tarwe	☐	☐
2. Schaaldieren	☐	☐
3. Eieren	☐	☐
4. Vis	☐	☐
5. Aardnoten	☐	☐
6. Soja	☐	☐
7. Melk	☐	☐
8. Schaalvruchten	☐	☐
9. Selderij	☐	☐
10. Mosterd	☐	☐
11. Sesamzaad	☐	☐
12. Zwavelhoudende anhydriden en sulfieten in concentraties > 10	☐	☐
13. Lupine	☐	☐
14. Weekdieren	☐	☐

2.7 Microbiële Waarden

	Limiet	
Totaal Kiemgetal	≤ 1 000 000	KVE/g
Gisten	≤ 1000	KVE/g
Schimmels	≤ 1000	KVE/g
Bacillus Cereus	≤ 10 000	KVE/g
Staphylococcus aureus	≤ 100	KVE/g
Sulfiet reducerende Clostridia	≤ 100	KVE/g
E. Coli	≤ 100	KVE/g
Salmonella	≤ 0	KVE/25g
Enterobacteriaceae	≤ 0	KVE/g
Coliformen	≤	KVE/g

2.8 Bewaring van het product

Houdbaarheid in Dagen

730

Opslag condities

Droog bewaren, beschermen tegen direct zonlicht

In de originele verpakking, afgeschermd van directe zonnestraling. Omwille van zijn vochtopnemende eigenschappen, moet elke geopende verpakking onmiddellijk worden verbruikt of opnieuw zorgvuldig worden afgesloten.

2.9 Verpakking

De verpakking bestaat uit:

Recycleerbaar karton met Alu folie aan de binnenzijde

Gewicht (Kg):

1

Al onze producten zijn verpakt Conform Verordening (EU) Nr. 10/2011 en 2023/2006 en Verordening (EU) van de Raad Nr. 135/2004 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

3. GMO VERKLARING EN IONI

Wordt het Product geproduceerd met GMO-technologie?

Nee

Wordt het product bestraald of bestaat het uit bestraalde ingrediënten?

Nee

- Conform Verordening (EU) nr. 1830/2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG.
- Conform Verordening (EG) nr. 1829/2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders.
- Conform Richtlijn 1999/02/EG betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten inzake de behandeling van voedsel en voedsel ingrediënten met ioniserende straling.
- Conform Richtlijn 1999/3/EG inzake de vaststelling van een communautaire lijst van voedsel en voedsel ingrediënten die mogen worden behandeld met ioniserende straling.

4. CONTAMINANTEN

- Conform Verordening (EG) Nr. 915/2023 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen.
- Conform Verordening (EG) Nr. 470/2009 rekening houdende met de procedure tot vaststelling van maximumwaarden voor residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik in levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
- Conform Verordening (EG) Nr. 396/2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG van de Raad.

5. VEILIGHEIDSINFORMATIE

Geen gekende gevaren

- Oogcontact: met veel water spoelen en onmiddellijk een oogarts raadplegen
- Huidcontact: met veel water spoelen
- Bij inslikken: Geen braken opwekken en zo snel mogelijk een arts raadplegen
- Na inademing: persoon in de frisse lucht brengen en een arts raadplegen
- Brand- en explosiegevaar: Niet brandbaar. Bij brand geen giftige dampen.
- Risico op stofexplosie is minimaal wanneer de GMP-werkprocedures worden gevolgd.

Alle informatie werd ter goedertrouw aangeboden, zonder garantie of verplichting op het gebied van nauwkeurigheid of het verkregen resultaat. Eventuele gevaren wordt door de gebruiker geaccepteerd. Niets hierin zal worden opgevat als een aanbeveling voor toepassingen die geldige octrooien of verlenging van een vergunning op grond van geldige patenten schenden