

## 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 110 0100-0,5                            |
| Code                | 00000036560                               |
| Productnaam         | <b><u>Dry Rub Groenten BIO - 500g</u></b> |
| EAN-code            | 5415242033146                             |
| Intrastat - GN Code |                                           |

### 2.2 Fysische Kenmerken

|                      |                                                                                                                                                              |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Product omschrijving | Droge biologische kruiden- en specerijenmix op basis van fijn gemalen poeder gemengd met fijn en grof gesnipperde blaadjes.                                  |
| Geur & Smaak         | Kruidig en licht pittig, met warme toetsen van knoflook, en frisse accenten van tijm en bieslook.                                                            |
| Uitzicht & Kleur     | Losse mix met poederstructuur afgewisseld met kleine ringen en vlokken. Overwegend lichtgroene kleur                                                         |
| Land van oorsprong   | Brazilië, China, Duitsland, Ecuador, Egypte, Frankrijk, Guatemala, Honduras, Hongarije, Indonesië, Marokko, Polen, Taiwan, provincie China, Turkije, Vietnam |

### 2.3 Product is geschikt voor volgende diët

|             |                                     |
|-------------|-------------------------------------|
| Vegetarisch | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Vegan       | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Halal       | <input type="checkbox"/>            |
| Kosher      | <input type="checkbox"/>            |

Bio Certificaat **BE-BIO-02**

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

## 2.4 Chemische Kenmerken en Voedingswaarden

Vochtgehalte ≤ 12 %

### 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              | 1490,62 | kJ/100 g of 100 ml<br>kCal / 100 g of 100 ml |
|                                  | 356,3   |                                              |
| Eiwitten                         | 14,43   | g/100 g of 100 ml                            |
| Koolhydraten                     | 56,07   | g/100 g of 100 ml                            |
| Suiker                           | 1,64    | g/100 g of 100 ml                            |
| Polysachariden                   |         | g/100 g of 100 ml                            |
| Zetmeel                          |         | g/100 g of 100 ml                            |
| Vetten                           | 3       | g/100 g of 100 ml                            |
| Verzadigde vetzuren              | 0,86    | g/100 g of 100 ml                            |
| Enkelvoudige onverzadigde vetzur | 0,29    | g/100 g of 100 ml                            |
| Meervoudige onverzadigde vetzur  | 0,5     | 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                           | 22,64   | g/100 g of 100 ml                            |
| Zout                             | 0,07    | g/100 g of 100 ml                            |
| Natrium                          | 55,71   | 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 Dry Rub Groenten BIO - 500g

Kruiden\* (thijm, look, bieslook, peterselie, oregano), specerijen\* (peper, cardamon). (\*) 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                                       | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>        |
| 2. Schaaldieren                                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                   |
| 3. Eieren                                                        | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>        |
| 4. Vis                                                           | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>        |
| 5. Aardnoten                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                   |
| 6. Soja                                                          | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>        |
| 7. Melk                                                          | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>        |
| 8. Schaalvruchten                                                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                   |
| 9. Selderij                                                      | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>        |
| 10. Mosterd                                                      | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>        |
| 11. Sesamzaad                                                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                   |
| 12. Zwavelhoudende anhydriden en sulfieten in concentraties > 10 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/>        |
| 13. Lupine                                                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                   |
| 14. Weekdieren                                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>                   |

## 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):

0,5

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