

	<h2><u>GHENTSE PICKLES</u></h2>	H06_RF2_Technische Fiche_ GHENTSE PICKLES_B Pagina 1 van 7
Datum opmaak: 23/09/2015		Datum laatste wijziging: 19/10/2017
Product <i>Product</i>	Ferdinand Tierenteyn GHENTSE PICKLES Ferdinand Tierenteyn GHENTSE PICKLES	
Producent <i>Producer</i>	Mostaardfabriek Oud Huis Ferdinand Tierenteyn bvba – ‘Ferdinand Tierenteyn’	
Verpakker <i>Packing</i>	Mostaardfabriek Oud Huis Ferdinand Tierenteyn bvba – ‘Ferdinand Tierenteyn’	
Adresgegevens <i>Address</i>	<p> Maatschappelijke zetel: Sparrestraat 49 – 9000 Gent - België Productiesite: Europalaan 53 – 9800 Deinze - België BTW: BE0808.699.193 Tel: 09/226 32 62 – Fax: 09/226 32 63 ferdinand@tierenteyn.be – www.tierenteyn.be </p> <p> <i>Registered Office: Sparrestraat 49 – 9000 Gent - Belgium</i> <i>Production site: Europalaan 53 – 9800 Deinze - Belgium</i> <i>TAV: BE0808.699.193</i> <i>Tel: 09/226 32 62 – Fax: 09/226 32 63</i> ferdinand@tierenteyn.be – www.tierenteyn.be </p>	
Contact kwaliteit <i>Contact Quality</i>	<p> Bernard Desrumaux Tel: 09/226 32 62 – Fax: 09/226 32 63 ferdinand@tierenteyn.be – bernard@tierenteyn.be Noodtelefoon: 0478/45 66 27 </p> <p> <i>Bernard Desrumaux</i> <i>Tel: 09/226 32 62 – Fax: 09/226 32 63</i> ferdinand@tierenteyn.be – bernard@tierenteyn.be <i>Emergency phone: 0478/45 66 27</i> </p>	
Toelating FAVV <i>Certificate FAVV</i>	AER/OVL/028793	
Kwaliteitscertificaat <i>Quality certificate</i>	IFS Global Market – certificaat verkrijgbaar op aanvraag via bernard@tierenteyn.be <i>IFS Global Market – certificate available on request via bernard@tierenteyn.be</i>	
Land van productie <i>Country of production</i>	België	



GHENTSE PICKLES

H06_RF2_Technische Fiche_
GHENTSE PICKLES_B

Pagina 2 van 7

Datum opmaak: 23/09/2015

Datum laatste wijziging: 19/10/2017

Productomschrijving <i>Product description</i>	Algemeen <i>General</i>	Donker oranje saus met augurk, bloemkool en zilverui met een eerder zure smaak <i>Dark orange sauce with gherkins, cauliflower and silverskin onions with a rather acid taste</i>
	Consistentie <i>Consistency</i>	Dik vloeibaar met grove stukken groenten <i>Thick, viscous with large pieces of vegetables</i>
	Geur <i>Smell</i>	Typische kruidige pickles-geur <i>Typical spicy pickles smell</i>
	Smaak <i>Taste</i>	Kruidige, zure picklessmaak <i>Spicy acid pickles taste</i>
	Kleur <i>Colour</i>	Donker oranje met groene augurkenstukjes, witachtige bloemkoolstukjes en witte zilverui. Donkere kruidenspikkels. <i>Dark orange with green gherkin pieces, whitish cauliflower pieces and white silverskin onion. Dark tickling of spices.</i>

Houdbaarheid en opslag <i>Shelf life and storage</i>	Houdbaarheid <i>Shelflife</i>	12 maanden vanaf productiedatum <i>12 months from production on</i>
	Temperatuur <i>Temperature</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Bewaring: optimaal bij 2-18°C - Bewaring bij > 20°C: versnelde vermindering smaak en scherpte - Eenmalige kortstondige opwarming (< 24u) tot 25°C: geen noemenswaardige invloed op kwaliteit - Na openen koel bewaren <ul style="list-style-type: none"> - <i>Storage: optimal at 2-18°C</i> - <i>Storage at >20°C: enhanced decrease of taste and spiciness</i> - <i>Accidental short (<24h) temperature increase up to 25°C: only very limited influence on taste and spiciness</i> - <i>Keep refrigerated after opening</i>
	Ander <i>Other</i>	Afschermen van licht, zon en vorst <i>Protect against light, sun and frost</i>



GHENTSE PICKLES

 H06_RF2_Technische Fiche_
 GHENTSE PICKLES_B

Pagina 3 van 7

Datum opmaak: 23/09/2015

Datum laatste wijziging: 19/10/2017

Beschikbare verpakkingen <i>Available packaging</i>	350 g glasbokaal met metalen twist-off deksel <i>350 g glass jar with metal twist-off cap</i>	Conformiteitsattest beschikbaar – op aanvraag <i>Conformity certificate available – on request</i>
	1 kg glasbokaal met metalen twist-off deksel <i>1 kg glass jar with metal twist-off cap</i>	“
	2.25 kg kunststof pot ('cilinder') met veiligheidssluiting <i>2.25 kg plastic pot ('cilinder') with safety lid</i>	“
	5 kg kunststof emmer met veiligheidssluiting <i>5 kg plastic bucket with safety lid</i>	“

Ingrediëntendeclaratie <i>Ingredient declaration</i>	Azijn (ethylalcoholazijn) <i>Vinegar</i>	Land van herkomst: België <i>Country of origin: Belgium</i>	
	Witte wijnazijn <i>White wine vinegar</i>	Land van herkomst: Frankrijk <i>Country of origin: France</i>	
	Mosterd (ethylalcoholazijn, mosterdzaden, zout, curcuma E224) <i>Mustard (alcohol vinegar, mustardseeds, salt, turmeric powder, E224)</i>	Land van herkomst: België <i>Country of origin: Belgium</i>	Allergeen
	Groenten (augurk, bloemkool, zilverui) <i>Vegetables (gherkin, cauliflower, silverskinonion)</i>	Land van herkomst: Azië, Spanje, Nederland <i>Country of origin: Asia, Spain, the Netherlands</i>	43% Allergeen (SO2)
	Gemodificeerd zetmeel <i>Modified starch</i>	Land van herkomst: België <i>Country of origin: Belgium</i>	
	Dextrose <i>Dextrose</i>	Land van herkomst: België <i>Country of origin: Belgium</i>	
	Suiker <i>Sugar</i>	Land van herkomst: België <i>Country of origin: Belgium</i>	
	Kleurstof karamel E150a <i>Color caramel E150a</i>	Land van herkomst: België <i>Country of origin: Belgium</i>	
	Kleurstof paprika extract E160c <i>Color paprika extract E160c</i>	Land van herkomst: België <i>Country of origin: Belgium</i>	
	Kruiden en specerijen <i>Spices and herbs</i>	Land van herkomst: diversen (via invoerder) <i>Country of origin: miscellaneous (via importer)</i>	

**GHENTSE PICKLES**H06_RF2_Technische Fiche_
GHENTSE PICKLES_B

Pagina 4 van 7

Datum opmaak: 23/09/2015

Datum laatste wijziging: 19/10/2017

Fysico-chemisch <i>Physical/Chemical</i>	Energetische waarde <i>Energetic value</i>	33.0 – 40.4	Kcal/100g	
	Droge stof <i>Dry matter</i>	10,2 – 12,4	%	
	As <i>Ashes</i>	2.6 – 3.2	%	
	Eiwitten <i>Proteins</i>	0.7 – 0.9	%	
	Vetten <i>Fats</i>	0.5 – 0.7	%	
	Verzadigde vetzuren <i>Saturated fatty acids</i>	0.05 – 0.07	%	
	Koolhydraten <i>Carbohydrates</i>	6.3 – 7.7	%	
	Suikers <i>Sugars</i>	1.62 – 1.98	%	
	Keukenzout <i>Salt</i>	2.2 – 2.7	%	
	Natrium (Na) <i>Sodium (Na)</i>	0.88 – 1.09	%	
	pH <i>pH</i>	< 4		Ugent cart 7F: <4

**GHENTSE PICKLES**H06_RF2_Technische Fiche_
GHENTSE PICKLES_B

Pagina 5 van 7

Datum opmaak: 23/09/2015

Datum laatste wijziging: 19/10/2017

Gemiddelde voedingswaarden <i>Average nutritional values</i>	Per 100 g Per 100 g	Per portie (10 g) Per portion (10 g)	RI* per portie RI* per portion
Energie / <i>Energy</i>	36.7	3.7	0.2 %
Vetten / <i>Fats</i>	0.6	0.1	0.1 %
- waarvan verzadigde vetten / <i>of wich saturated fats</i>	<0.1	0	0.0 %
Koolhydraten / <i>carbohydrates</i>	7.0	0.7	0.3 %
- waarvan suikers / <i>of wich sugars</i>	1.8	0.2	0.2 %
Eiwitten / <i>proteins</i>	0.8	0.1	0.2 %
Zout / <i>salt</i>	2.4	0.2	8.3 %

- RI*: referentie-inname van een gemiddelde volwassene 8400 kJ / 2000 kcal
RI: reference intake of an average adult 8400 kJ / 2000 kcal*
- Cijfers gebaseerd op de gemiddelde van de hierboven vermelde waarden
Data based on the average of the above mentioned values

Microbiologisch <i>Microbiological</i>	Totaal kiemgetal / g (30°C) <i>Total germs / g (30°C)</i>	< 100000/g	Geen wettelijke norm, geen Ugent norm cat 7F <i>No legally binding norm, no Ugent norm cat 7F</i>
	Anaërobe sporen <i>Anaerobic spores</i>	< 1000 / g	Geen wettelijke norm, geen Ugent norm cat 7F <i>No legally binding norm, no Ugent norm cat 7F</i>
	Gisten <i>Yeasts</i>	< 1000 / g	Ugent cat 7F: doel 10 ³ , tolerantie 10 ⁴ , op THT 10 ⁵ <i>Ugent cat 7F: target 10³, tolerance 10⁴, end of shelf life 10⁵</i>
	Schimmels <i>Molds</i>	< 100 / g	Ugent cat 7F: doel 10 ² , tolerantie 10 ³ , op THT geen zichtbare infectie <i>Ugent cat 7F: target 10², tolerance 10³, end of shelf life no visible infection</i>
	Salmonella <i>Salmonella</i>	Afw. in 25g <i>Absent in 25g</i>	Ugent cat 7F: afw in 25g, op THT: afw in 25g <i>Ugent cat 7F: absent in 25g, end of shelf life: absent in 25g</i>
	Lactobacillen <i>Lactobacils</i>	< 1000 / g	Ugent cat 7F: doel 10 ³ , tolerantie 10 ⁴ , op THT 10 ⁷ (afkeuring enkel indien sensorisch afwijkend) <i>Ugent cat 7F: target 10³, tolerance 10⁴, end of shelf life 10⁷ (rejection only in case of sensorial deviation)</i>
Ander <i>Other</i>	GMO <i>GMO</i>	GMO-vrij product <i>GMO-free product</i>	
	Ionisatie <i>Ionization</i>	Niet geïoniseerd <i>Not ionized</i>	



GHENTSE PICKLES

 H06_RF2_Technische Fiche_
 GHENTSE PICKLES_B

Pagina 6 van 7

Datum opmaak: 23/09/2015

Datum laatste wijziging: 19/10/2017

Allergenen		Aanwezig	Afwezig	Kruiscontaminatie mogelijk ?
Allergens		Present	Absent	Cross-contamination possible ?
1.	Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen <i>Glutencontaining cereals and products based on</i>			
	• Tarwe / <i>wheat</i>		X	N
	• Rogge / <i>rye</i>		X	N
	• Gerst / <i>barley</i>		X	N
	• Haver / <i>oat</i>		X	N
	• Spelt / <i>spelt</i>		X	N
	• Kamut / <i>kamut</i>		X	N
2.	Schaaldieren en producten van schaaldieren <i>Crustaceans and products based on</i>		X	N
3.	Eieren en producten op basis van eieren <i>Eggs and derivative products based on</i>		X	N
4.	Vis en producten op basis van vis <i>Fish and products based on</i>		X	N
5.	Aardnoten en producten op basis van aardnoten <i>Peanuts and products based on</i>		X	N
6.	Soja en producten op basis van soja <i>Soybeans and products based on</i>		X	N
7.	Melk en producten op basis van melk, inclusief lactose <i>Milk and products based on milk including lactose</i>		X	N
8.	Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten <i>Nuts and products based on nuts</i>			
	• Amandelen / <i>almonds</i>		X	N
	• Hazelnoten / <i>hazelnuts</i>		X	N
	• Walnoten, cashewnoten / <i>walnuts, cashew nuts</i>		X	N
	• Pecannoten, paranoten / <i>pecan nuts, brazil nuts</i>		X	N
	• Pistachenoten / <i>pistachio nuts</i>		X	N

**GHENTSE PICKLES**H06_RF2_Technische Fiche_
GHENTSE PICKLES_B

Pagina 7 van 7

Datum opmaak: 23/09/2015

Datum laatste wijziging: 19/10/2017

	• Macadamianoten / <i>macadamia nuts</i>		X	N
9.	Selderij en producten op basis van selderij <i>Celery and products based on celery</i>		X	N
10.	Mosterd en producten op basis van mosterd <i>Mustard and products based on mustard</i>	X		
11.	Sesamzaad en producten op basis van sesam zaad <i>Sesame seed and products based on sesame seed</i>		X	N
12.	Zwavel dioxide en sulfiet (in conc. van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l) uitgedrukt als SO2 <i>Sulphurdioxide and sulphites (in conc > 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2)</i>	X		
13.	Lupine <i>Lupin</i>		X	N
14.	Weekdieren <i>Molluscs</i>		X	N