


EXTRA

	<h1>EXTRA</h1>	H06_RF2_Technische Fiche_ EXTRA_D Pagina 1 van 7
Datum opmaak: 21/06/2015		Datum laatste wijziging: 19/10/2017
Product <i>Product</i>	Ferdinand Tierenteyn MOSTERD EXTRA <i>Ferdinand Tierenteyn MUSTARD EXTRA</i>	
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>	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 <i>Registered Office: Sparrestraat 49 – 9000 Gent - Belgium</i> <i>Production site: Europalaan 53 – 9800 Deinze - Belgium</i> TAV: BE0808.699.193 Tel: 09/226 32 62 – Fax: 09/226 32 63 ferdinand@tierenteyn.be – www.tierenteyn.be	
Contact kwaliteit <i>Contact Quality</i>	Bernard Desrumaux Tel: 09/226 32 62 – Fax: 09/226 32 63 ferdinand@tierenteyn.be – bernard@tierenteyn.be Noodtelefoon: 0478/45 66 27 <i>Bernard Desrumaux</i> Tel: 09/226 32 62 – Fax: 09/226 32 63 ferdinand@tierenteyn.be – bernard@tierenteyn.be <i>Emergency phone: 0478/45 66 27</i>	
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	

EXTRA

	<h2><u>EXTRA</u></h2>	H06_RF2_Technische Fiche_ EXTRA_D Pagina 2 van 7
Datum opmaak: 21/06/2015		Datum laatste wijziging: 19/10/2017

Productomschrijving <i>Product description</i>	Algemeen <i>General</i>	Bruine zalfachtige mosterd met een scherpe pikante mosterdsmaak <i>Brown fine mustard with spicy mustard taste</i>
	Consistentie <i>Consistency</i>	Zalfachtig, licht afscheiding van mosterdolie mogelijk <i>Ointment-like, secretion of mustard oil is possible</i>
	Geur <i>Smell</i>	Scherpe mosterdgeur <i>Pungent mustard smell</i>
	Smaak <i>Taste</i>	Scherpe pikante mosterdsmaak <i>Spicy mustard taste</i>
	Kleur <i>Colour</i>	Bruin, beperkte aanwezigheid mogelijk van donkerbruine/zwarte stipjes (restanten van zaadomhulsel) <i>Dark brown, presence of darkbrown/black speckles is possible</i>

Houdbaarheid en opslag <i>Shelf life and storage</i>	Houdbaarheid <i>Shelflife</i>	14 maanden vanaf productiedatum <i>14 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 scherppte - Eenmalige kortstondige opwarming (< 24u) tot 25°C: geen noemenswaardige invloed op kwaliteit - Na openen koel bewaren - <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 Verpakkingen rechtop laten staan <i>Protect against light, sun and frost</i> <i>Keep packaging straight up</i>

EXTRA

	<u>EXTRA</u>	H06_RF2_Technische Fiche_ EXTRA_D Pagina 3 van 7
Datum opmaak: 21/06/2015		Datum laatste wijziging: 19/10/2017

Beschikbare verpakkingen <i>Available packaging</i>	35 g glasbokaal met metalen twist-off deksel <i>35 g glass jar with metal twist-off cap</i>	Conformiteitsattest beschikbaar – op aanvraag <i>Conformity certificate available – on request</i>
	180 g glasbokaal met metalen twist-off deksel <i>180 g glass jar with metal twist-off cap</i>	“
	200 g glasbokaal met metalen twist-off deksel <i>200 g glass jar with metal twist-off cap</i>	“
	1000 g glasbokaal met metalen twist-off deksel <i>1000 g glass jar with metal twist-off cap</i>	“
	3 kg kunststof emmer met veiligheidssluiting <i>3 kg plastic bucket with safety lid</i>	“
	5 kg kunststof emmer met veiligheidssluiting <i>5 kg plastic bucket with safety lid</i>	“
	10 kg kunststof emmer met veiligheidssluiting <i>10 kg plastic bucket with safety lid</i>	“
	30 kg kunststof emmer met veiligheidssluiting <i>30 kg plastic bucket with safety lid</i>	“
	1000 kg container (inox of IBC) <i>1000 kg container (inox or IBC)</i>	

Ingrediëntendeclaratie <i>Ingredient declaration</i>	Azijn (alcohol-azijn) <i>Ethylalcohol vinegar</i>	Land van herkomst: België <i>Country of origin: Belgium</i>	
	Mosterdzaden <i>Mustard seeds</i>	Land van herkomst: Canada, Oekraïne, Rusland <i>Country of origin: Canada, Ukraine, Russia</i>	22 % Allergeen
	Zout <i>Salt</i>	Land van herkomst: UK <i>Country of origin: UK</i>	
	E224 (kaliummetabisulfit) <i>E224 (potassiummetabisulphite)</i>	Land van herkomst: Italië <i>Country of origin: Italy</i>	Allergeen

EXTRA

**EXTRA**H06_RF2_Technische Fiche_
EXTRA_D

Pagina 4 van 7

Datum opmaak: 21/06/2015

Datum laatste wijziging: 19/10/2017

Fysico-chemisch <i>Physical/Chemical</i>	Energetische waarde <i>Energetic value</i>	100 - 115	Kcal/100g	
	Droge stof <i>Dry matter</i>	22.0 - 23.5	%	
	As <i>Ashes</i>	4.0 - 4.5	%	
	Eiwitten <i>Proteins</i>	5.0 - 5.5	%	
	Vetten <i>Fats</i>	7.0 - 8.0	%	
	Verzadigde vetzuren <i>Saturated fatty acids</i>	0.4 - 0.55	%	
	Koolhydraten <i>Carbohydrates</i>	5.0 - 6.0	%	
	Suikers <i>Sugars</i>	0.9 - 1.7	%	
	Sulfiet <i>Sulphite</i>	250	Mg SO ₂ /kg	
	Mosterdolie <i>Mustard oil</i>	6.5 - 8.0	%	
	Keukenzout <i>Salt</i>	3.2 - 3.8	%	
	Natrium (Na) <i>Sodium (Na)</i>	1.1 - 1.6	%	
	Zand op droge stof <i>Sand on dry matter</i>	< 0.2	%	
	pH <i>pH</i>	< 4		Ugent cart 7F: <4

EXTRA

	<u>EXTRA</u>	H06_RF2_Technische Fiche_ EXTRA_D Pagina 5 van 7
Datum opmaak: 21/06/2015		Datum laatste wijziging: 19/10/2017

Gemiddelde voedingswaarden <i>Average nutritional values</i>	Per 100 g Per 100 g	Per portie (5 g) Per portion (5g)	RI* per portie RI* per portion
Energie / <i>Energy</i>	107.5 kcal	5.4 kcal	0.3 %
Vetten / <i>Fats</i>	7.5 g	0.4 g	0.5 %
- waarvan verzadigde vetten / <i>of wich saturated fats</i>	0.5 g	0.0 g	0.1 %
Koolhydraten / <i>carbohydrates</i>	5.5 g	0.3 g	0.1 %
- waarvan suikers / <i>of wich sugars</i>	1.3 g	0.1 g	0.1 %
Eiwitten / <i>proteins</i>	5.3 g	0.3 g	0.5 %
Zout / <i>salt</i>	3.5 g	0.2 g	2.9 %

- 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 25 g <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>	

EXTRA

 FERDINAND TIERENTEYN <small>GENT - SINCE 1818</small>	<u>EXTRA</u>	H06_RF2_Technische Fiche_ EXTRA_D Pagina 6 van 7
Datum opmaak: 21/06/2015	Datum laatste wijziging: 19/10/2017	

Allergenen <i>Allergens</i>		Aanwezig <i>Present</i>	Afwezig <i>Absent</i>	Kruiscontaminatie mogelijk ? <i>Cross-contamination possible ?</i>
1.	Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen <i>Glutencontaining cereals and products based on</i> <ul style="list-style-type: none"> • Tarwe / <i>wheat</i> • Rogge / <i>rye</i> • Gerst / <i>barley</i> • Haver / <i>oat</i> • Spelt / <i>spelt</i> • Kamut / <i>kamut</i> 			
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> <ul style="list-style-type: none"> • Amandelen / <i>almonds</i> • Hazelnoten / <i>hazelnuts</i> • Walnoten, cashewnoten / <i>walnuts, cashew nuts</i> • Pecannoten, paranoten / <i>pecan nuts, brazil nuts</i> • Pistachenoten / <i>pistachio nuts</i> 			

EXTRA

	<u>EXTRA</u>	H06_RF2_Technische Fiche_ EXTRA_D Pagina 7 van 7
Datum opmaak: 21/06/2015		Datum laatste wijziging: 19/10/2017

	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	Zwaveldioxide en sulfiet (in conc. van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l) uitgedrukt als SO ₂ <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