

	<h2><u>MOSTERD STROPKES</u></h2>	H06_RF2_Technische Fiche_ STROPKES_D  Pagina 1 van 7
Datum opmaak: 21/06/2012		Datum laatste wijziging: 19/10/2017
Product <i>Product</i>	Ferdinand Tierenteyn <b>MOSTERD STROPKES</b> <i>Ferdinand Tierenteyn MUSTARD STROPKES</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 <a href="mailto:ferdinand@tierenteyn.be">ferdinand@tierenteyn.be</a> – <a href="http://www.tierenteyn.be">www.tierenteyn.be</a>  <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> <a href="mailto:ferdinand@tierenteyn.be">ferdinand@tierenteyn.be</a> – <a href="http://www.tierenteyn.be">www.tierenteyn.be</a>	
Contact kwaliteit <i>Contact Quality</i>	Bernard Desrumaux Tel: 09/226 32 62 – Fax: 09/226 32 63 <a href="mailto:ferdinand@tierenteyn.be">ferdinand@tierenteyn.be</a> – <a href="mailto:bernard@tierenteyn.be">bernard@tierenteyn.be</a> Noodtelefoon: 0478/45 66 27  <i>Bernard Desrumaux</i> <i>Tel: 09/226 32 62 – Fax: 09/226 32 63</i> <a href="mailto:ferdinand@tierenteyn.be">ferdinand@tierenteyn.be</a> – <a href="mailto:bernard@tierenteyn.be">bernard@tierenteyn.be</a> <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 <a href="mailto:bernard@tierenteyn.be">bernard@tierenteyn.be</a> <i>IFS Global Market – certificate available on request via <a href="mailto:bernard@tierenteyn.be">bernard@tierenteyn.be</a></i>	
Land van productie <i>Country of production</i>	België	



## MOSTERD STROPKES

H06\_RF2\_Technische Fiche\_  
STROPKES\_D

Pagina 2 van 7

Datum opmaak: 21/06/2012

Datum laatste wijziging: 19/10/2017

Productomschrijving <i>Product description</i>	Algemeen <i>General</i>	Lichtbruine zalfachtige mosterd met een scherpe pikante mosterdsmaak <i>Light-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>	Lichtbruin, beperkte aanwezigheid mogelijk van donkerbruine/zwarte stipjes (restanten van zaadomhulsel) <i>Light brown, presence of darkbrown/black speckles is possible (parts of mustard seed hulls)</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"> <li>- Bewaring: optimaal bij 2-18°C</li> <li>- Bewaring bij &gt; 20°C: versnelde vermindering smaak en scherpte</li> <li>- Eenmalige kortstondige opwarming (&lt; 24u) tot 25°C: geen noemenswaardige invloed op kwaliteit</li> <li>- Na openen koel bewaren</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Storage: optimal at 2-18°C</i></li> <li>- <i>Storage at &gt;20°C: enhanced decrease of taste and spiciness</i></li> <li>- <i>Accidental short (&lt;24h) temperature increase up to 25°C: only very limited influence on taste and spiciness</i></li> <li>- <i>Keep refrigerated after opening</i></li> </ul>
	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>



## MOSTERD STROPKES

H06\_RF2\_Technische Fiche\_  
STROPKES\_D

Pagina 3 van 7

Datum opmaak: 21/06/2012

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>	“
	2.25 kg kunststof pot ('cilinder') met veiligheidssluiting <i>2.25 kg plastic pot ('cilinder') with safety lid</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>	20 % Allergeen
	Zout <i>Salt</i>	Land van herkomst: UK <i>Country of origin: UK</i>	
	E224 (kaliummetabisulfaat) <i>E224 (potassiummetabisulphite)</i>	Land van herkomst: Italië <i>Country of origin: Italy</i>	Allergeen



## MOSTERD STROPKES

H06\_RF2\_Technische Fiche\_  
STROPKES\_D

Pagina 4 van 7

Datum opmaak: 21/06/2012

Datum laatste wijziging: 19/10/2017

Fysico-chemisch <i>Physical/Chemical</i>	Energetische waarde <i>Energetic value</i>	95 – 110	Kcal/100g	
	Droge stof <i>Dry matter</i>	21.0 – 23.0	%	
	As <i>Ashes</i>	3.8 – 4.4	%	
	Eiwitten <i>Proteins</i>	5.2 – 5.8	%	
	Vetten <i>Fats</i>	7.1 – 7.8	%	
	Verzadigde vetzuren <i>Saturated fatty acids</i>	0.38 – 0.55	%	
	Koolhydraten <i>Carbohydrates</i>	4.5 – 5.7	%	
	Suikers <i>Sugars</i>	0.85 – 1.05	%	
	Sulfiet <i>Sulphite</i>	250	Mg SO <sub>2</sub> /kg	
	Mosterdolie <i>Mustard oil</i>	6.1 – 7.4	%	
	Keukenzout <i>Salt</i>	2.9 – 3.4	%	
	Natrium (Na) <i>Sodium (Na)</i>	1.1 – 1.3	%	
	Zand op droge stof <i>Sand on dry matter</i>	<0.2	%	
	pH <i>pH</i>	< 4		Ugent cart 7F: <4



## MOSTERD STROPKES

H06\_RF2\_Technische Fiche\_  
STROPKES\_D

Pagina 5 van 7

Datum opmaak: 21/06/2012

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>	102.5 kcal	5.1 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>	5.1 g	0.3 g	0.1 %
- waarvan suikers / <i>of wich sugars</i>	0.9 g	0.0 g	0.0 %
Eiwitten / <i>proteins</i>	5.5 g	0.3 g	0.6 %
Zout / <i>salt</i>	2.2 g	0.1 g	1.8 %

- 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 <sup>3</sup> , tolerantie 10 <sup>4</sup> , op THT 10 <sup>5</sup> <i>Ugent cat 7F: target 10<sup>3</sup>, tolerance 10<sup>4</sup>, end of shelf life 10<sup>5</sup></i>
	Schimmels <i>Molds</i>	< 100 / g	Ugent cat 7F: doel 10 <sup>2</sup> , tolerantie 10 <sup>3</sup> , op THT geen zichtbare infectie <i>Ugent cat 7F: target 10<sup>2</sup>, tolerance 10<sup>3</sup>, 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 <sup>3</sup> , tolerantie 10 <sup>4</sup> , op THT 10 <sup>7</sup> (afkeuring enkel indien sensorisch afwijkend) <i>Ugent cat 7F: target 10<sup>3</sup>, tolerance 10<sup>4</sup>, end of shelf life 10<sup>7</sup> (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>	



## MOSTERD STROPKES

H06\_RF2\_Technische Fiche\_  
STROPKES\_D

Pagina 6 van 7

Datum opmaak: 21/06/2012

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



## MOSTERD STROPKES

H06\_RF2\_Technische Fiche\_  
STROPKES\_D

Pagina 7 van 7

Datum opmaak: 21/06/2012

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 SO <sub>2</sub> <i>Sulphurdioxide and sulphites (in conc &gt; 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub>)</i>	X		
13.	Lupine <i>Lupin</i>		X	N
14.	Weekdieren <i>Molluscs</i>		X	N