	<i>De Kimpe-Cool N.V.</i> <i>Productspecificatie uien</i>	
	Hoofdstuk	06 Productspecificaties
	Paragraaf	6.03 Uien
Versie 3	Documentnummer	BRC 6.3

1. Naam eindproduct / groep eindproducten

Uien

2. Gebruikte grond- en hulpstoffen

Uien, Belgische en Hollandse (ook Spaanse, Egyptische, Nieuw-Zeelandse en Chileense)
 Primair verpakkingsmateriaal (zie *Procedure 10 en 11*)
 Onze producten bevatten geen allergenen of genetisch gemanipuleerde organismen.

3. Algemene productkenmerken

Het product wordt ongewassen en ongesorteerd aangeleverd. Na een droog-, staart- en een sorteerstap kan het product verpakt worden op verschillende wijzen.
 Ongeacht de kwaliteitsklasse die voor het product geldt, zijn de volgende minimumeisen van toepassing op het product;

Het product is:


- intact
- gezond; d.w.z. behoudens de toegestane afwijkingen
- zuiver; d.w.z. vrij van zichtbare vreemde substanties
- stevig
- vrij van vorstschade
- voldoende droog voor het beoogde gebruik
- vrij van vreemde geur of smaak
- bestand tegen transport en opslag

4. Specifieke kenmerken

Voldoen aan de residuwetgeving als het gaat om gewasbeschermingsmiddelen: insecticiden, fungiciden en herbiciden.

De volgende pathogene microbiologische eisen zijn van kracht:

- Salmonella niet aantoonbaar in 25 gram

	De Kimpe-Cool N.V. <i>Productspecificatie uien</i>	
	Hoofdstuk	06 Productspecificaties
	Paragraaf	6.03 Uien
Versie 3	Documentnummer	BRC 6.3

- Listeria monocytogenes niet aantoonbaar in 25 gram
- Het aantal kweekbare Staphylococcus aureus niet meer dan 10.000 per gram
- Het aantal kweekbare Bacillus cereus niet meer dan 10.000 per gram
- Het aantal kweekbare Clostridium perfringens niet meer dan 10.000 per gram
- Het aantal kweekbare Escherichia Coli niet meer dan 100 per gram

Voldoen aan de wetgeving i.v.m. zware metalen. Er zijn in de wetgeving maximale gehalten opgesteld voor de zware metalen lood en cadmium op groenten.

Voor uien gelden volgende maximale waarden:

- lood: maximumgehalte 0.1 mg/kg vers gewicht
- cadmium: maximumgehalte 0.1 mg/kg vers gewicht

5. *Specifieke eisen*

Dikte 40-60 mm of 60-80 mm

6. *Verpakkingsvormen*

Netzakken 500/750 g en netzakken 1/ 2/ 5/ 10 kg

Los in kisten 12 kg en 20 kg

7. *Bewaarcondities (streefwaarde)*


Kamertemperatuur

Droog

8. *Eventuele specifieke houdbaarheid*

Sterk afhankelijk van de bewaarcondities. Onder optimale omstandigheden 3-5 weken.

9. *Gebruikersdoelgroepen*

	<i>De Kimpe-Cool N.V.</i> <i>Productspecificatie uien</i>	
	Hoofdstuk	06 Productspecificaties
	Paragraaf	6.03 Uien
Versie 3	Documentnummer	BRC 6.3

Alle consumenten

9.1 Bekend oneigenlijk gebruik


/

10. Eventuele relevante wet- en regelgeving

Zie procedure wet-en regelgeving (BRC1.1)

11. Voedingswaarde

Gemiddelde voedingswaarde per 100g	
Energie	36 kcal / 151 kJ
Proteïnen	1.2 g
Verteerbare koolhydraten	6.1 g
Vezels	2.5 g
Vochtgehalte	89.0 g
Vetten	0.2 g
Mineralen	
Natrium	9.0 mg
Kalium	175.0 mg
Ijzer	0.50 mg
Calcium	30.0 mg
Fosfor	42.0 mg
Magnesium	10.0 mg
Zink	0.80 mg
Koper	0.08 mg
Vitaminen	
Vitamine A	0.00 mg
Vitamine B1	0.03 mg

	<i>De Kimpe-Cool N.V.</i> <i>Productspecificatie uien</i>	
	Hoofdstuk	06 Productspecificaties
	Paragraaf	6.03 Uien
Versie 3	Documentnummer	BRC 6.3

Vitamine B2	0.03 mg
Vitamine C	6.50 mg

12. *Fysische en chemische eigenschappen*

Soortelijke warmte (20°C) 1 stuk	3770 J/(kgK)
Soortelijk gewicht (20°C) 1 stuk	882 kg/m ³
Warmtegeleidingscoëfficiënt (20°C) 1 stuk	0.48 J/(sm ² C)
Soortelijk gewicht (20°C) losgestort	575 kg/m ³
Warmtegeleidingscoëfficiënt (20°C) losgestort	0.35 J/(sm ² C)
Smeltpunt / vriespunt (1 bar)	-1.29°C