



Product specificatie: SPBG.101
datum laatste revisie: 11-05-23
blad : 1

THEO ZOETZURE SAUS 925 ml art.nr.000075

INGREDIËNTEN

water, suiker, tomatenconcentraat, gemodificeerd maïszetmeel, azijn, zout, zuurteregelaars: E270, E330, koolzaadolie, specerijen, gember, aroma (bevat TARWE), stabillisator: E412, conserveermiddelen: E202, E211

VOEDINGSWAARDE (*) PER 100G

Parameter:	
Energetische waarde (kJ):	505 kJ
Energetische waarde (kcal):	119 kcal
Vet:	0.9 g
Waarvan verzadigd:	0.1 g
Koolhydraten:	26.0 g
waarvan suikers:	22.1 g
Eiwit:	0.5 g
Zout:	1.2 g

(*)De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen

OPSLAGCONDITIES, GEBRUIKSAANWIJZING EN HOUDBAARHEID

Bewaartemperatuur : tussen 2 en 30°C, om optimale smaak te behouden, koel bewaren.

Houdbaarheid : bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 12 maanden na productie, na openen maximum 1 maand houdbaar.

VERPAKKING ETIKETTERING

EAN code artikel:5410371008072 EAN code karton:54 10371 000045

De sauzen worden verpakt, conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordening nr.1935/2004 en 10/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober inzake materialen en voorwerpen bestemd om met het levensmiddel in contact te komen.

Conform EU-verordening 1169/2011 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

Netto tube (CE): 925g
 Brutto tube (CE): +/-985g
 Netto omdoos (HE): 11.1kg
 Brutto omdoos (HE): 12.1kg
 "tubes per omdoos: 12 st
 Omdoos: kartonnen doos
 "omdozen per palet: 65

MICROBIOLOGISCHE DOELSTELLINGEN (*):

Parameter	Doelstelling productie	Doelstelling einde houdbaarheid
Toataal aëroob kiemgetal	n.v.t	n.v.t
Melkzuurbacteriën	3 000	30 000 000
Gisten	3 000	300 000
Schimmels	3000	Niet zichtbaar
E.coli	<10	<50
Salmonella	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g

(*) Microbiologische doelstellingen obv de richtlijnen volgens de Vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit en het Laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering.

ALLERGENEN TE DECLAREREN VOLGENS 1169/2011 (*)

1. Gluten	+	8. Noten	-
2. Schaaldieren	-	9. Selderij	-
3. Eieren	-	10. Mosterd	-
4. Vis	-	11. Sesamzaad	-
5. Pindanoten	-	12. Zwaveldioxide en sulfieten	-
6. Soja	-	13. Lupine	-
7. Melk	-	14. Weekdieren	-

(*) + allergeen aanwezig, - allergeen afwezig ? kan sporen bevatten van