

CURRY KETCHUP

1 L - EAN 54 200532 0657 3

3 L – EAN 54 200532 0666 5

TECHNISCHE FICHE – 20/10/2017

Ingrediënten: tomatenpuree (78g tomaten in 100g saus), suiker, caramelsaus (gecarameliseerde suiker, gecarameliseerde glucose-fructose stroop, water), azijn, gemodificeerd zetmeel, zout, kerriepoeder 1% (bevat **mosterd**), voedingszuren: glucono-delta-lacton, citroenzuur; verdikkingsmiddel: xanthaangom; appelextract, conserveermiddel: kaliumsorbaat; specerijen, specerijextract, natuurlijk aroma.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	611 kJ 144 kcal
Koolhydraten	33,0 g
- Waarvan suikers	30,0 g
Vetten	0,2 g
- Waarvan verzadigd	0,0 g
Proteïnen	0,9 g
Zout	1,7 g

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	-
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	+
Sesam	-
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-

CURRY KETCHUP
1 L - EAN 54 200532 0657 3
3 L – EAN 54 200532 0666 5
TECHNISCHE FICHE – 20/10/2017

Lupine	-
Weekdieren	-
Aanvullende allergenen	
Lactose	-
Cacao	-
Glutamaat (E620 – E625)	-
Kippenvlees	-
Koriander	+
Maïs	+
Peulvruchten	+
Rundsvlees	-
Varkensvlees	-
Wortel	-
Vlees	-
Azokleurstoffen	-

GMO etikettering

Het eindproduct bevat geen genetisch gemanipuleerde organismen en is niet geproduceerd met grondstoffen van genetisch gemanipuleerde origine.

Bijkomende vermelding op de verpakking

Aanvullende vermeldingen	Ja / Neen
"met zoetstof(fen)"; vermelding bij wettelijke verkoopsbenaming	Neen
"met suiker(s) en zoetstof(fen); vermelding bij wettelijke verkoopsbenaming	Neen
"Kan de activiteit of oplettenheid van kinderen nadelig beïnvloeden"	Neen

CURRY KETCHUP

1 L - EAN 54 200532 0657 3

3 L – EAN 54 200532 0666 5

TECHNISCHE FICHE – 20/10/2017

Productproces

Stap 1: bereiding van de waterige fase

- Afweging van grondstoffen
- Menging van de samenstelling

Stap 2: productieproces

- Koken
- Koelen

Stap 3: afvulproces

- Volumetrische afvulling in de eindverpakking
- Sluiten, etiketteren, dateren en ompakken

Productspecificaties

Grondstoffen en primaire verpakkingen

Voor elke grondstof/verpakking is een goedgekeurde specificatie aanwezig. Elke levering van grondstof/verpakking dient te voldoen aan de goedgekeurde specificatie.

Fysico-chemische parameters

Parameter	Waarde	Min/Max
pH	3,35	±0,3
% zout	1,8	±0,3
% zuur	1,6	±0,3

Microbiologische parameters

Parameter	Doel (/g)	Tolerantie (/g)	THT (/g)
Totaal kiemgetal (30°C)	10 ³	10 ⁵	10 ⁷
Melzuurbacteriën	10 ³	10 ⁵	10 ⁷
Schimmels	10 ²	10 ³	10 ³
Gisten	10 ³	10 ⁴	10 ⁵

CURRY KETCHUP

1 L - EAN 54 200532 0657 3

3 L – EAN 54 200532 0666 5

TECHNISCHE FICHE – 20/10/2017

Stockagevoorwaarden

Het eindproduct bewaart bij omgevingstemperatuur en mag niet bevroren worden.