

MOSTERD DIJON

1 L - EAN 54 200532 0659 7

3 L - EAN 54 200532 0668 9

TECHNISCHE FICHE – 26/10/2017

Ingrediënten: water, mosterdzaden, azijn, zout, voedingszuur: citroenzuur; conserveermiddel: kaliummetabisulfiet.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	783 kJ 188 kcal
Koolhydraten	8,3 g
- Waarvan suikers	1,6 g
Vetten	11,9 g
- Waarvan verzadigd	0,8g
Proteïnen	8,2g
Zout	6,7g

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	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	+
Lupine	-
Weekdieren	-

MOSTERD DIJON

1 L - EAN 54 200532 0659 7

3 L - EAN 54 200532 0668 9

TECHNISCHE FICHE - 26/10/2017

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 opletendheid van kinderen nadelig beïnvloeden"	Neen

MOSTERD DIJON

1 L - EAN 54 200532 0659 7

3 L - EAN 54 200532 0668 9

TECHNISCHE FICHE – 26/10/2017

Productieproces

Stap 1: bereiding van de waterige fase

- Afweging van grondstoffen
- Menging van de samenstelling

Stap 2: productieproces

- Malen van waterfase
- Afkoelen

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		±0,3
% zout	6,7	±0,3
% zuur	2,5	±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

-

MOSTERD DIJON

1 L - EAN 54 200532 0659 7

3 L – EAN 54 200532 0668 9

TECHNISCHE FICHE – 26/10/2017

Stockagevoorwaarden

Het eindproduct bewaart bij omgevingstemperatuur en mag niet bevroren worden.