

## TARTAAR EXTRA

1 L – EAN 54 200532 0663 4

3 L – EAN54 200532 0672 6

TECHNISCHE FICHE – 27/10/2017

**Ingrediënten:** koolzaadolie, uien, water, azijn, glucose-fructosestroop, scharreleigeel, mosterd (water, azijn, mosterdzaden, voedingszuur: citroenzuur; specerij), kruiden, zout, gemodificeerd zetmeel, voedingszuren: glucono-delta-lacton, citroenzuur; uienpoeder, conserveermiddel: kaliumsorbaat; verdikkingsmiddelen: guarpitmeel, xanthaangom; natuurlijk aroma.

### Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	2252 kJ 546 kcal
Koolhydraten	7,3 g
- Waarvan suikers	5,2 g
Vetten	56,5 g
- Waarvan verzadigd	4,6 g
Proteïnen	1,2 g
Zout	1,5 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	-
Zwavedioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO <sub>2</sub>	-
Lupine	-

## TARTAAR EXTRA

1 L – EAN 54 200532 0663 4  
 3 L – EAN54 200532 0672 6  
 TECHNISCHE FICHE – 27/10/2017

Weekdieren	-
<b>Aanvullende allergenen</b>	
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 oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden"	Neen

### Productieproces

#### Stap 1: bereiding van de waterige fase

- Afweging van grondstoffen
- Menging van de samenstelling

## TARTAAR EXTRA

**1 L – EAN 54 200532 0663 4**

**3 L – EAN54 200532 0672 6**

**TECHNISCHE FICHE – 27/10/2017**

### Stap 2: productieproces

- Koken
- Koelen
- Volumetrische dosering van waterige fase, plantaardige olie en eigeel
- Emulgeren van de samenstelling
- Homogeniseren van de samenstelling

### 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	3,25	±0,3
% zout	1,5	±0,3
% zuur	0,85	±0,3

### Microbiologische parameters

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

**TARTAAR EXTRA**

**1 L – EAN 54 200532 0663 4**

**3 L – EAN54 200532 0672 6**

**TECHNISCHE FICHE – 27/10/2017**

**Stockagevoorwaarden**

Het eindproduct bewaart bij omgevingstemperatuur en mag niet bevroren worden.