

TOMATO KETCHUP

1 L - EAN 54 200532 0680 1

3 L - EAN 54 200532 0676 4

5,6 kg - EAN 54 200532 0728 0

TECHNISCHE FICHE - 29/07/2021

Ingrediënten: tomatenpuree (148g tomaten per 100 g ketchup), suiker, azijn, gemodificeerd zetmeel, zout, voedingszuren: glucono-delta-lacton, citroenzuur; conserveermiddel: sorbinezuur; specerijen, natuurlijk aroma.

Kan sporen bevatten van mosterd.

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	536 kJ 126 kcal
Koolhydraten	27,8 g
- Waarvan suikers	23,7 g
Vetten	0,2 g
- Waarvan verzadigd	0,1 g
Proteïnen	1,3 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	-

TOMATO KETCHUP

1 L - EAN 54 200532 0680 1

3 L - EAN 54 200532 0676 4

5,6 kg - EAN 54 200532 0728 0

TECHNISCHE FICHE - 29/07/2021

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 oplettendheid van kinderen nadelig beïnvloeden"	Neen

TOMATO KETCHUP

1 L - EAN 54 200532 0680 1

3 L - EAN 54 200532 0676 4

5,6 kg - EAN 54 200532 0728 0

TECHNISCHE FICHE - 29/07/2021

Productieproces

Stap 1: Voorbereiding

- Afweging van grondstoffen

Stap 2: productieproces batch

- Doseren ingrediënten kouli faze
- Koken en koelen van de kouli faze
- Doseren overige ingrediënten
- Emulgeren

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	1,75	±0,3
% zuur	2,0	±0,3

TOMATO KETCHUP

1 L - EAN 54 200532 0680 1

3 L - EAN 54 200532 0676 4

5,6 kg - EAN 54 200532 0728 0

TECHNISCHE FICHE - 29/07/2021

Microbiologische parameters

Parameter	Doel (/g)	Tolerantie (/g)	THT (/g)
Totaal kiemgetal (30°C)	3×10^3	3×10^5	3×10^7
Melkzuurbacteriën	3×10^3	3×10^4	3×10^7
Schimmels	3×10^2	3×10^3	Geen zichtbare schimmelvorming
Gisten	3×10^3	3×10^4	3×10^5
Listeria mono	Afwezig in 25g	<100	100

Stockagevoorwaarden

Het eindproduct bewaart bij omgevingstemperatuur en mag niet bevroren worden.