

## TONIJNSALADE MET COCKTAILSAUS

EAN 54 200532 00004 7

TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023

**Ingrediënten:** tonijn (VIS) 44%, koolzaadolie, wortel, suiker, azijn, tomatenconcentraat, EIGEEL, water, zout, MOSTERD, whisky, stabilisator (xanthaangom), gemodificeerd zetmeel, zuurteregelaar (natriumdiacetaat, citroenzuur), conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat), kleurstof: paprikaextract

### Voedingswaardetabel

Energetische waarde	1453	KJ / 100 g
	349	kcal / 100 g
Vetten	30,6	g / 100 g
waarvan verzadigde vetzuren	2,3	g / 100 g
Koolhydraten	6,2	g / 100 g
waarvan suikers	4,3	g / 100 g
Eiwitten	12,3	g / 100 g
Zout	2,06	g / 100 g

## TONIJNSALADE MET COCKTAILSAUS

EAN 54 200532 00004 7

TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023

**Allergenen:** + = aanwezig  
- = afwezig volgens recept  
? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	?
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	?
Eieren en producten op basis van eieren	+
Vis en producten op basis van vis	+
Aardnoten (pinda's) en producten op basis van aardnoten	-
Soja en producten op basis van soja	?
Melk- en melkproducten	?
Schaalvruchten d.w.z. amandelen, hazelnoten, walnoten, cachewnoten, pecanoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten en producten op basis van schaalvruchten	-
Selderij en producten op basis van selderij	?
Mosterd en producten op basis van mosterd	+
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/ kg of 10 mg/l uitgedrukt al SO <sub>2</sub>	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

### Organoleptische eigenschappen

Kleur	Roze rood
Geur	Vis tonijn geur
Smaak	Typische tonijnsmaak
Consistentie	Elastisch, smeerbaar

### Opslagcondities

Koeltemperatuur	0-4°C
Houdbaarheid	35 dagen na productie

## TONIJNSALADE MET COCKTAILSAUS

EAN 54 200532 00004 7

TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023

### Aanleveringscondities

Verpakking	Kunststof potten 1,250 Kg . Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor het verpakken van levensmiddelen. Europese verordening 1935/2004
Omverpakking	Kunststof bakken
Pallet, kooi, kar.	Euro pallet
Aanleveringstemperatuur	0-4°C

### Microbiologische gegevens

	Doel	Tolerantie	THT
Aëroob kiemgetal	100 000	1 000 000	10 000 000
Melkzuurbacteriën	10 000	100 000	10 000 000
Gisten	10 000	100 000	1 000 000
Schimmels	1 000	10 000	Niet visueel
Enterobacteria	1 000	10 000	nvt
E.coli	1 00	1 000	1 000
Coagulase positief	1 000	10 000	10 000
Salmonella / 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes / 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	1 000