

TONIJNSALADE MET MAYONAISE

EAN 54 200532 00003 0

TECHNISCHE FICHE – 10/01/2023

Ingrediënten: Tonijn 50% (VIS), raapzaadolie, water, Elgeel, azijn, zout, suiker, conserveermiddelen (E202, E211), stabilisator (E412, E415, johannesbroodpitmeel, E1442), anti-oxidant (E385), voedingszuur (E330), kruiden en specerijen

Voedingswaardetabel

Energetische waarde	1777	KJ / 100 g
	427	kcal / 100 g
Vetten	40,3	g / 100 g
waarvan verzadigde vetzuren	2,8	g / 100 g
Koolhydraten	1,7	g / 100 g
waarvan suikers	0,5	g / 100 g
Eiwitten	14,4	g / 100 g
Zout	1,56	g / 100 g

TONIJNSALADE MET MAYONAISE

EAN 54 200532 00003 0

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 ₂	-
Lupine en producten op basis van lupine	-
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-

Organoleptische eigenschappen

Kleur	Wit roze
Geur	Vis tonijn geur
Smaak	Typische tonijnsmaak
Consistentie	Elastisch, smeerbaar

Opslagcondities

Koeltemperatuur	0-4°C
Houdbaarheid	35 dagen na productie

TONIJNSALADE MET MAYONAISE

EAN 54 200532 00003 0

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