

TONIJNSALADE MET MAYONAISE

EAN 54 200532 00003 0

TECHNISCHE FICHE – 17.02.2017

Ingrediënten: tonijn (VIS) 50%, raapzaadolie, Elgeel, water, azijn, suiker, zout, specerijenextract, kruiden en specerijen, bewaarmiddel: E202, E211; voedingszuur: E330; smaakversterker (SELDER - MOSTERD): E621; stabilisator: E412 - E415 - E1442, antioxidant: E385

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 – 17.02.2017

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	-
Zwaveloxide 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 - min 21 dagen bij aanlevering; in originele gesloten verpakking en gekoeld bij ten hoogste 0 tot 4°C.

TONIJNSALADE MET MAYONAISE
EAN 54 200532 00003 0
TECHNISCHE FICHE – 17.02.2017

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	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	Afwezig in 25 g