

TARTAAR EXTRA

1 L – EAN 54 200532 0663 4

3 L – EAN54 200532 0672 6

TECHNISCHE FICHE – 11/09/2019

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	2251 kJ 546 kcal
Koolhydraten	7,3 g
- Waarvan suikers	5,1 g
Vetten	56,5 g
- Waarvan verzadigd	4,6 g
Proteïnen	1,3 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 ₂	-
Lupine	-

TARTAAR EXTRA
1 L – EAN 54 200532 0663 4
3 L – EAN54 200532 0672 6
TECHNISCHE FICHE – 11/09/2019

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 oplettenheid 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 – 11/09/2019

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 ⁵	10 ⁵	10 ⁷
Melzuurbacteriën	10 ³	10 ⁵	10 ⁷
Schimmels	10 ²	10 ³	10 ³
Gisten	10 ³	10 ⁴	10 ⁵

TARTAAR EXTRA
1 L – EAN 54 200532 0663 4
3 L – EAN54 200532 0672 6
TECHNISCHE FICHE – 11/09/2019

Stockagevoorwaarden

Het eindproduct bewaart bij omgevingstemperatuur en mag niet bevroren worden.