

## 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 – 11/09/2019

**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 <sub>2</sub>	-

## 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 – 11/09/2019

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 – 11/09/2019

### Productieproces

#### Stap 1: bereiding van de waterige fase

- Afweging van grondstoffen
- Menging van de samenstelling

#### Stap 2: productieproces

- Koken
- Koelen

#### 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	3,3	±0,3
% zout	1,8	±0,3
% zuur	2,0	±0,3

#### Microbiologische parameters

Parameter	Doel (/g)	Tolerantie (/g)	THT (/g)
Totaal kiemgetal (30°C)	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
Melkzuurbacteriën	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
Schimmels	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>
Gisten	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>

**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 – 11/09/2019**

**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 – 11/09/2019**

**Stockagevoorwaarden**

Het eindproduct bewaart bij omgevingstemperatuur en mag niet bevroren worden.