

ZACHTE MOSTERD

925 g - EAN 54 200532 0693 1

2,9 kg - EAN 54 200532 0695 5

TECHNISCHE FICHE – 26/06/2019

Ingrediënten: water, mosterdzaden, azijn, zout, specerijen

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	529 kJ 127 kcal
Koolhydraten	6,3 g
- Waarvan suikers	1,4 g
Vetten	6,6 g
- Waarvan verzadigd	0,4 g
Proteïnen	6,8 g
Zout	3,1 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	-
Weekdieren	-

ZACHTE MOSTERD

925 g - EAN 54 200532 0693 1

2,9 kg - EAN 54 200532 0695 5

TECHNISCHE FICHE - 26/06/2019

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

ZACHTE MOSTERD

925 g - EAN 54 200532 0693 1

2,9 kg - EAN 54 200532 0695 5

TECHNISCHE FICHE – 26/06/2019

Productieproces

Stap 1: bereiding van de waterige fase

- Afweging van grondstoffen
- Menging van de samenstelling

Stap 2: productieproces

- Malen van waterfase
- Afkoelen

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	3,5	±0,3
% zout	3,1	±0,3
% zuur	3,0	±0,3

ZACHTE MOSTERD

925 g - EAN 54 200532 0693 1

2,9 kg - EAN 54 200532 0695 5

TECHNISCHE FICHE – 26/06/2019

Microbiologische parameters

Parameter	Doel (/g)	Tolerantie (/g)	THT (/g)
Totaal kiemgetal (30°C)	30^3	30^5	30^7
Melkzuurbacteriën	30^3	30^5	30^7
Schimmels	30^2	30^3	Geen zichtbare schimmelvorming
Gisten	30^3	30^4	30^5

Stockagevoorwaarden

Het eindproduct bewaart bij omgevingstemperatuur en mag niet bevroren worden.