

TECHNISCHE FICHE

Tomatensaus code : 421

Datum: 07/01/2022

Receptnummer: 520102

Verkoopseenheid: 5 kg

Ingrediënten : water, tomatenpuree 19%, suiker, gemodificeerd maïszetmeel, palmvet ongehard, groente (ui), zout, aroma, specerijen, voedingszuur (E330), stabilisatoren (E412, E415), conserveermiddelen (E211, E202), smaakversterker (E621), kruiden.

Kenmerken : Tomatensaus, zonder garnituur. De saus is invriesbaar en opwarmbaar.

Chemische kwaliteit :

pH : 3,90 - 4,40
Zuurgehalte : 0,2 - 0,7 %
Zoutgehalte : 1,0 - 1,5 %
Vetgehalte : 0 - 4 %
Droge stofgehalte :
Vochtgehalte :

Bacteriologische kwaliteit :

Totaal kiemgetal
Psychrotrofe melkzuurbacteriën
Gisten
Schimmels
Enterobacteriaceae
E. coli
Staphylococcus aureus
Salmonella spp.
Listeria monocytogenes
Sulfietreducerende Clostridia
Bacillus cereus

	D(oel)	T(olerantie)	TGT/THT
Totaal kiemgetal	3.000	30.000	3.000.000
Psychrotrofe melkzuurbacteriën	300	3.000	30.000.000
Gisten	300	3.000	300.000
Schimmels	300	3.000	3.000
Enterobacteriaceae	50	500	500
E. coli	< 10	< 50	< 50
Staphylococcus aureus	300	3.000	3.000
Salmonella spp.	Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25g	< 100	100
Sulfietreducerende Clostridia	300	3.000	300.000
Bacillus cereus	300	3.000	100.000

Houdbaarheid : Minimum 6 dagen bij een bewaartemperatuur van 0 - 18 °C.
Na openen beperkt houdbaar in koeling.

Tomatensaus code : 421

ALLERGIEGEGEVENS:

Code	GS1 code	Allergeen	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan bevatten (en recept zonder) (K)	Onbekend (O)
		Wettelijke allergenen				
1.1	UW	Tarwe	Z			
1.2	NR	Rogge	Z			
1.3	GB	Gerst	Z			
1.4	GO	Haver	Z			
1.5	GS	Spelt	Z			
1.6	GK	Kamut	Z			
1	AW	<i>Gluten</i>				
2.0	AC	Schaaldieren	Z			
3.0	AE	Ei	Z			
4.0	AF	Vis	Z			
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	Z			
6.0	AY	Soja	Z			
7.0	AM	Melk	Z			
8.1	SA	Amandelen	Z			
8.2	SH	Hazelnoten	Z			
8.3	SW	Walnoten	Z			
8.4	SC	Cashewnoten	Z			
8.5	SP	Pecannoten	Z			
8.6	SR	Paranoten	Z			
8.7	ST	Pistachenoten	Z			
8.8	SM	Macademianoten	Z			
8	AN	<i>Noten (schaalvruchten)</i>				
9.0	BC	Selderij	Z			
10.0	BM	Mosterd	Z			
11.0	AS	Sesam	Z			
12.0	AU	Zwavel dioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2	Z			
13.0	NL	Lupine	Z			
14.0	UM	Weekdieren	Z			
		Aanvullende allergenen				
20.0	ML	Lactose	Z			
21.0	NC	Cacao	Z			
22.0	MG	Glutamaat (E620 - E625)		M		
23.0	MK	Kippenvlees	Z			
24.0	NK	Koriander	Z			
25.0	NM	Maïs		M		
26.0	NP	Peulvruchten	Z			
27.0	MC	Rundvlees	Z			
28.0	MP	Varkensvlees	Z			
29.0	NW	Wortel	Z			

Tomatensaus code : 421

VOEDINGSWAARDE

<u>Voedingswaarde</u>	(berekend op basis van tabellen per 100 g product)
Kjoule:	245
Kcal:	58
Vetten:	0,8
Verzadigde vetzuren:	0,4
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren:	0,2
Meervoudig onverzadigde vetzuren:	0
Koolhydraten:	11
Suikers:	7,5
Voedingsvezels:	1,1
Eiwitten:	1,0
Zout:	1,3

GMO VERKLARING

Refererend aan de EU regelgeving 1829/2003 en 1830/2003 verklaart Jermayo n.v. hierbij dat het bovengenoemde product :

Het product moet gedeclareerd worden als zijnde GMO positief : Nee

PRODUCTINFORMATIE

EAN-code verkoopseenheid: 05410920004210

EAN-code verbruikerseenheid:

Metaaldetectie: Neen - geen consumentenverpakking

Fe mm

non-Fe mm

RVS mm

Filter: Ja

diameter 3 mm

Lichte variaties in kwaliteit, kleur, geur, smaak en textuur, die gebruikelijk zijn in de industrie of technisch onvermijdelijk zijn, vormen geen basis voor klachten.

Alle informatie hierin beschreven is naar ons best weten accuraat en volledig.

Echter, de inhoud, noch de interpretatie ervan, impliceert geenszins een schriftelijke garantie noch waarborg.