

TECHNISCHE FICHE

White salsa saus code : 13007

Datum: 10/12/2024

Receptnummer: 60429

Verkoopseenheid: 10 kg

Ingrediënten : koolzaadolie, water, azijn, scharreleigeeel (zout), zout, gemodificeerd maïszetmeel, **mosterd** (azijn, **mosterd**zaad, zout, kurkuma), suiker, groente (ui), specerijen, worcestershire extract, conserveermiddelen (E202, E211), stabilisatoren (E412, E415), kruiden, smaakversterker (E621).

Kenmerken : Licht oranje geëmulgeerde saus met een gekruide smaak, met garnituur van kruiden. De saus wordt gebruikt om met vermalen vlees te vermengen. De saus is niet invriesbaar of opwarmbaar.

Chemische kwaliteit :

pH : 3,80 - 4,30
Zuurgehalte : 0,3 - 0,8 %
Zoutgehalte : 3,3 - 4,3 %
Vetgehalte : 49 - 53 %
Droge stofgehalte :
Vochtgehalte :

Bacteriologische kwaliteit :

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

D(oel)	T(olerantie)	TGT/THT
3.000	30.000	30.000.000
3.000	30.000	30.000.000
3.000	30.000	300.000
300	3.000	3.000
300	3.000	3.000
< 10	< 50	< 50
300	3.000	3.000
Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g
Afw. in 25g	< 100	100

Houdbaarheid : Minimum 6 maanden bij een bewaartemperatuur van 0 - 10 °C.
Na openen bewaren in koeling.



White salsa saus code : 13007

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	Gluten				
2.0	AC	Schaaldieren	Z			
3.0	AE	Ei		M		
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	Noten (schaalvruchten)				
9.0	BC	Selderij	Z			
10.0	BM	Mosterd		M		
11.0	AS	Sesam	Z			
12.0	AU	Zwavedioxide 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	Mais		M		
26.0	NP	Peulvruchten		M		
27.0	MC	Rundvlees	Z			
28.0	MP	Varkensvlees	Z			
29.0	NW	Wortel	Z			

White salsa saus code : 13007

VOEDINGSWAARDE

<u>Voedingswaarde</u>	(berekend op basis van tabellen per 100 g product)
Kjoule:	2019
Kcal:	490
Vetten:	51
Verzadigde vetzuren:	4,2
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren:	32
Meervoudig onverzadigde vetzuren:	14
Koolhydraten:	4,9
Suikers:	2,0
Voedingsvezels:	0,5
Eiwitten:	1,1
Zout:	3,8

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: 05410920130070

EAN-code verbruikerseenheid:

Metaaldetectie: Neen

Fe	mm
non-Fe	mm
RVS	mm

Filter: Ja

diameter	6	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.