



Delino nv
't Wallekje 51 - 8300 Knokke-Heist (BELGIË)
Tel +32/50/60.38.72
Fax +32/50/62.17.50
Erkenningsnummer AER/WVL/002390
Website www.delino.be
E-mail kwaliteit@delino.be
Kwaliteitsverantwoordelijke Wendy Louwagie

A. PRODUCT

| | |
|---------------------|---|
| Naam | Ketchup 1 lit tube |
| | Ketchup 1 lit tube |
| Code | 0102-DE |
| Intrastatcode | 21039090 |
| Productomschrijving | Licht vloeibare typische ketchup. |
| Gebruik | Naar smaak - snacks |
| Staalname | Manueel - staal wordt bewaard tot vervaldatum |

B. INGREDIENTENDECLARATIE (volgens Verordening nr. 1169/2011/EU)

| | |
|------------|--|
| Declaratie | water, tomatenconcentraat, suiker, azijn, dextrose, zout, gemodificeerd zetmeel (bevat TARWE), natuurlijk aroma (bevat SELDERIJ), stabilisatoren (guarpitmeel, xanthaangom), voedingszuur (citroenzuur), conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat). |
| | eau, concentré de tomates, sucre, dextrose, vinaigre, sel, amidon modifié (contient FROMENT), arôme naturel (contient CELERI), stabilisants (gomme guar, gomme xanthane), acidifiant (acide citrique), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium). |

C. BEWARING

| Omschrijving | Waarde |
|-------------------------------|----------------------------|
| Bewaren bij | 2°C - 18°C |
| Houdbaarheid | Productiedatum + 240 dagen |
| Min houdbaarheid bij levering | Leveringsdatum + 180 dagen |
| Transport | Gekoeld transport |

D. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

| Omschrijving | Waarde |
|--------------|---------------|
| Textuur | Gebonden saus |
| Kleur | Rood |
| Smaak | Typisch |
| Reuk | Typisch |

E. FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN

| Omschrijving | Waarde |
|--------------|---------------|
| pH | 3,70 +/- 0,25 |

F. MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES

| Omschrijving | Waarde |
|------------------------|-----------------|
| Totaal kiemgetal | < 10.000 kve/g |
| Gisten | < 1.000 kve/g |
| Schimmels | < 1.000 kve/g |
| Enterobacteriaceae | < 10 kve/g |
| E. coli | < 10 kve/g |
| Staphylococcus aureus | NVT / NA |
| Bacillus cereus | < 100 kve/g |
| Melkzuurbacteriën | < 1.000 kve/g |
| Listeria Monocytogenes | afwezig in 25 g |
| Salmonella | NVT / NA |

G. GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100g (BEREKEND)

Waarden berekend op basis van de beschikbare gegevens van de grondstoffen.

| Omschrijving | Waarde |
|-----------------------------|----------|
| Energie (kJ) | 508 kJ |
| Energie (kcal) | 120 kcal |
| Vetten | 0,1 g |
| waarvan verzadigde vetzuren | 0,0 g |
| Koolhydraten | 27,4 g |
| waarvan suikers | 20,0 g |
| Vezels | 1,2 g |
| Eiwitten | 1,2 g |
| Zout | 2,90 g |
| Vochtgehalte | 64,8 g |

H. TOXISCHE STOFFEN

Delino NV garandeert dat het product voldoet aan de actuele wetgeving en richtlijnen:

- Verordening (EG) nr. 1881/2006 van de commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen
- Verordening (EG) nr. 199/2006 van de commissie van 3 februari 2006 tot wijziging van Verordening (EG) nr. 466/2001 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen, wat betreft dioxinen en dioxineachtige PCB's
- Verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees parlement en de raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG van de Raad
- Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees parlement en de raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven
- Verordening (EG) nr. 1334/2008 van het Europees parlement en de raad van 16 december 2008 inzake aroma's en bepaalde voedselingrediënten met aromatiserende eigenschappen voor gebruik in levensmiddelen en tot wijziging van Verordening (EEG) nr. 1601/91 van de Raad, Verordening (EG) nr. 2232/96, Verordening (EG) nr. 110/2008 en Richtlijn 2000/13/EG
- Verordening (EG) nr. 2377/90 van de raad van 26 juni 1990 houdende een communautaire procedure tot vaststelling van maximumwaarden voor residuen van geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik in levensmiddelen van dierlijke oorsprong

I. FYSISCHE CONTAMINATIE

| Omschrijving | Waarde |
|----------------------------|---------------------------|
| Glas | Visuele controle |
| Hout | Visuele controle |
| Metaal | Visuele controle |
| Producteigen onzuiverheden | Visuele controle |
| Insecten | Pest Management Solutions |

J. GGO INFORMATIE (volgens verordening (EG) nrs. 1829/2003 & 1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003

K. BESTRALING

Dit product is niet bestraald en bevat geen doorstraalde ingrediënten

L. VERPAKKING

| | | | |
|------------|--|----------|-----------|
| Type | Tube | Netto | 1,000 LT |
| EAN | 05412834001026 | Lengte | |
| Aard | Atmosferisch | Hoogte | 340,00 MM |
| Vulmethode | Automatisch, volumetrisch | Breedte | |
| Palletinfo | 6 verpakkingen/karton, 25 kartons/laag x 3 lagen = 75 kartons/palet. | Diameter | 70,00 MM |
| Pallettype | HOUTEN PALLET | Tarra | 0,05 KG |

Omverpakking

| Type | O / L / P * | Tarra | Lengte | Hoogte | Breedte |
|------|---------------|----------|--------|--------|---------|
| | 6 / 150 / 450 | 0,134 KG | 218 mm | 342 mm | 145 mm |

* O = aantal verpakkingen; L = aantal verpakkingen per laag; P = aantal verpakkingen per pallet

M. ALLERGIE INFORMATIE

Onderstaande tabel is gebaseerd op de allergie-informatie van zowel elk ingrediënt van het eindproduct als de mogelijke besmetting met allergenen door bv productieproces.

+ Het product bevat het allergeen doordat het voorkomt in minstens 1 ingrediënt.

- Het product is vrij van dit allergeen.

'?' Het eindproduct kan sporen van dit allergeen bevatten doordat minstens 1 ingrediënt sporen bevat.

° Kruisbesmetting mogelijk via de productielijn.

| allergeen | + | - | ? | ° | allergeen | + | - | ? | ° |
|---------------------|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
| Gluten | | X | | | Schaaldieren | | X | | |
| Ei | | X | | | Vis | | X | | |
| Aardnoten (Pinda's) | | X | | | Soja | | X | | |
| Melk | | | X | | Noten (schaalvruchten) | | X | | |
| Selderij | X | | | | Mosterd | | X | | |
| Sesam | | X | | | Zwavedioxide-sulfieten >10 ppm (E220-E228) | | X | | |
| Lupine | | X | | | Weekdieren | | X | | |
| Lactose | | | X | | | | | | |

Delino NV verklaart hierbij dat de bovenstaande informatie overeenstemt met de realiteit.

Bij wijziging van één van de bovenstaande gegevens zal Delino NV u op de hoogte brengen.

Datum: 11/12/14 (Versie: 3)

Handtekening:



Naam: Wendy Louwagie

Functie: Kwaliteitsverantwoordelijke