

PRODUCTSPECIFICATIE

PRODUCTNAAM: COCKTAILSAUS

1 - ALGEMENE INFORMATIE

- 1.1 Productomschrijving:** geëmulgeerde saus met ketchup en whisky smaak
- 1.2 Ingrediëntendeclaratie:** Geraffineerde raap- en soyaolie, EI, azijn, tomaten, gemodificeerd maïszetmeel, whisky 40% (2,6%), water, suiker, zout, aroma, verdikkingsmiddelen: E412-E415, conserveermiddelen: E211-E202-E200, paprikaextract
- 1.3 Opslagcondities:** 2 tot 18°C
- 1.4 Houdbaarheid na productiedatum:** 6 maanden

2 - VERPAKKING + ARTIKELCODE

Artikelnaam	Primaire Verpakking	Artikelcode
Cocktailsaus 6 x 1 L tube	tube + dop	27439046
Cocktailsaus 6 x 2 L	cilinder + deksel	27439055
Cocktailsaus 3 x 3 L PP	pet pot + deksel	1275
Cocktailsaus 5 kg	emmer + deksel	27439003
Cocktailsaus 10 kg	emmer + deksel	27439083

PRODUCTSPECIFICATIE

PRODUCTNAAM: COCKTAILSAUS

3 - ALLERGENINFORMATIE

Allergeen	+	-	?
Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen		-	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		-	
Eieren en producten op basis van eieren	+		
Vis en producten op basis van vis		-	
Aardnoten en producten op basis van aardnoten		-	
Soja en producten op basis van soja	+		
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)		-	
Schaalvruchten, d.w.z. amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van schaalvruchten		-	
Selderij en producten op basis van selderij	+		
Mosterd en producten op basis van mosterd	+		
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad		-	
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂		-	
Lupin et produits à base de lupins		-	
Weekdieren en producten op basis van weekdieren		-	

RICHTLIJN 2003/89/EG VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 10 november 2003 tot wijziging van **RICHTLIJN 2000/13/EG** met betrekking tot vermelding van de ingrediënten van levensmiddelen en **RICHTLIJN 2006/142/EG** VAN DE COMMISSIE van 22 december 2006.

Op basis van de huidig gekende leveranciersinformatie zijn de gebruikte ingrediënten GMO vrij en niet bestraald. Deze gegevens zijn gebaseerd op onze huidige kennis en zijn louter informatief, derhalve niet bindend.

PRODUCTSPECIFICATIE

PRODUCTNAAM: COCKTAILSAUS

4 - MICROBIOLOGISCHE NORMEN

Micro-organisme	Doel in kve/g	Tolerantie in kve/g	Bij einde THT in kve/g
Totaal aëroob kiemgetal	100.000	1.000.000	10.000.000
Melkzuurbacteriën	10.000	100.000	10.000.000
Gisten en Schimmels	1.000	10.000	100.000
Staphylococcus aureus	100	1.000	1.000
Escherichia coli	100	1.000	1.000
Salmonella	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 0,01g indien pH < 4,4	Afwezig in 0,01g

5 - CHEMISCHE EN FYSISCHE PARAMETERS

Parameter	Waarde
Droge stof	75,30%
Vochtgehalte	24,70%
Eiwit (Nx6,25)	1,50%
Totaal vet	65,90%
Koolhydraten	6,10%
Asrest	1,75%
Energetische waarde	2570 KJoule/100g
	62 Kcal/100g
aW-waarde	0,951 (t°=23,1°C)
pH-waarde	/

PRODUCTSPECIFICATIE

PRODUCTNAAM: COCKTAILSAUS

Gelieve deze productspecificatie voor akkoord ondertekend terug te sturen of te faxen naar Suprima.

Indien wij deze specificatie binnen de 10 werkdagen niet ondertekend ontvangen, gaan wij ervan uit dat U deze specificatie aanvaardt onder stilzwijgend akkoord.

NAAM:

FUNCTIE:

DATUM:

HANDTEKENING VOOR AKKOORD: