

Jamballasaus 2,5 kg

Datum aangemaakt 01-10-2014
Datum afgifte 20-01-2015



EINDPRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam	Jamballasaus 2,5 kg
Receptuurcode	3338
EAN code CE	8713009033383

Productomschrijving

Geëmulgeerde saus met kruiden en specerijen

Ingrediëntendeclaratie

plantaardige olie (raap, zonnebloem), water, suiker, rode peper, voedingszuur (azijnzuur, citroenzuur), **scharreleigeel**, zout, melasse, verdikkingsmiddel (E412, E415), uien, conserveermiddelen (E202, E211), aroma, rijstzetmeel, antioxidant (E385), tomatenpuree, kleurstof (E150a), glucosestroop, fructosestroop, kruiden, specerijen, smaakversterker (E621), **soja**

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	2406	kJ
Energie	583	kcal
Vetten	59,0	g
- Verzadigd	4,5	g
Koolhydraten	12,0	g
- Suikers	10,6	g
Eiwitten	1,1	g
Zout	1,1	g

Jamballasaus 2,5 kg

Datum aangemaakt 01-10-2014
Datum afgifte 20-01-2015



Allergenen en producten daarvan (2007-68-EG)

01 : Glutenbevattende granen	-
* tarwe	-
* rogge	-
* gerst	-
* haver	-
* spelt	-
* kamult	-
02: Schaaldieren	-
03: Eieren	+
04: Vis	-
05: Aardnoten (pinda's)	-
06: Soja	+
07: Melk en melkproducten (inclusief lactose)	-
08: Schaalvruchten noten zoals ;	-
* amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L)	-
* hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>)	-
* walnoten (<i>Juglans regia</i>)	-
* cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>)	-
* pecannoten (<i>Carya illinoensis</i>)	-
* paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>)	-
* pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>)	-
* macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>)	-
09: Selderij	-
10: Mosterd	-
11: Sesamzaad	-
12: Zwaveldioxide, sulfieten bij concentraties van meer dan 10 ppm	-
13: Lupine	-
14: Weekdieren	-
Dit product is niet geschikt voor personen welke een allergie hebben voor allergenen gekenmerkt met	+

GMO Eigenschappen

Dit product is vrij van genetisch gemodificeerde organismen -

Aanvullende informatie

Dit document wordt niet automatisch vervangen bij wijzigingen -

Gemaakt in een bedrijf waar ook pinda's en noten worden verwerkt !

Jamballasaus 2,5 kg

Datum aangemaakt 01-10-2014
Datum afgifte 20-01-2015



Algemene omschrijving van het product

Artikel naam	Jamballasaus 2,5 kg
Artikel nummer	3338
EAN code HE	8713009033383
EAN code CE	

Producent

Naam producent	Elite Salades & Snacks BV
Postadres	Postbus 121
Postcode	7160 AC - Neede
Bezoekadres	Stationsweg 2
Postcode	7161 AD - Neede
Telefoon nummer	0545-294961
Contact persoon kwaliteitsdienst	Dhr D. Wielens
Telefoon nr bij calamiteiten	06-53159178
Fax algemeen	0545-295192
Contact persoon verkoop	Dhr P. van Halm
E-mail	info@elite-neede.nl
EG nr	E. G. - NL 416
Fax verkoop	0545-294455
Kwaliteitssysteem	IFS

Microbiologische Gegevens

Aeroob mesofiel kiemgetal	< 10.000 Kve/g
Enterobacteriaceae	< 100 Kve/g
Gisten	< 500 Kve/g
Schimmels	< 500 Kve/g
Melkzuurbacteriën	-----
Staphylococcus aureus coag. pos.	< 500 Kve/g
Bacillus cereus	< 100 Kve/g
Listeria monocytogenes	Afwezig / 25 g
Salmonella	Afwezig / 25 g
Campylobacter spp therm.	Afwezig / 25 g

Verpakking

Soort verpakking	emmer
Inhoud	2,5 kg
Type materiaal emmer	poly propyleen
Type materiaal deksel	poly propyleen
Aantal per laag	24
Aantal per pallet	192
Afmeting pallet (cm)	80 x 120

Jamballasaus 2,5 kg

Datum aangemaakt 01-10-2014
Datum afgifte 20-01-2015



Normen metaaldetectie

	mm
Ferro	2,0
Non ferro	2,0
Rvs	2,5

Coderingen emmer

Productiecode	Aanwezig op de verpakking middels inktjetcodering
Houdbaarheids datum	Aanwezig op de verpakking middels inktjetcodering

Houdbaarheid en opslagcondities

	Maanden	Maanden	°C
Houdbaarheid bij productie	5		
Houdbaarheid bij aanlevering		3	
Opslagcondities			1-7 °C

Relevante wetgeving

Elite Salades & Snacks bevestigt dat al haar producten, inclusief verpakkingen, voldoen aan de General Food Law en overige toepasselijke verordeningen op moment van leveren.

Afwezigheid van productvreemde bestanddelen zoals hout, metaal, plastic, e.a. worden beheerst door o.a. inkoopspecificaties, geschikte productieomgeving, glasprocedure, zeven van producten waar mogelijk en metaaldetectie daar waar het relevant is. Indien metaaldetectie relevant is zijn in deze specificatie de detectiegrenzen vermeld.

Het maximum gehalte aan contaminanten in levensmiddelen wordt beheerst middel EG verordening nr 1881/2006.