

		
	Productspecificatie	

Naam van het product	Cocktailsaus TL <i>met suiker en zoetstoffen</i>			
Warenwettelijke omschrijving	Een saus als begeleider van gerechten			
Ingrediënten	Water, plantaardige olie (raap), tomatenpuree, gemodificeerd aardappel en MAIS zetmeel, suiker, azijn, SCHARRELEIGEEL , zout, kruiden en specerijen (bevat MOSTERD en KORIANDER), aroma, anti-oxidanten: citroenzuur, EDTA; verdikkingsmiddelen: xanthaangom, guar gom; conserveermiddelen: kaliumsorbaat, natriumbenzoaat; zoetstoffen: sacharine, sucralose; kleurstof: karamel.			
	in de receptuur aanwezige allergenen zijn vet gedrukt			
Fysische-chemische normen		tolerantie	methode	
pH	3,5	+/- 0,3	eigen meting	
Microbiologische normen				
Aeroob mesofiel kiemgetal	<15.000	cfu/gram	ISO 4833-1	
Aerobe mesofiele sporen	<10.000	cfu/gram	SGS	
Gisten en schimmels	<10	cfu/gram	ISO 7954	
Lactobacillen	<100	cfu/gram	NEN 6815	
Gemiddelde voedingswaarden*				
	per 100 gram		per portie (15 gram)	
Energie	822,56	kJ	132,4	kJ
	212,71	kcal	31,91	kcal
Vetten	15,60	gram	2,34	gram
- Waarvan verzadigd	1,35	gram	0,20	gram
Koolhydraten	17,41	gram	2,61	gram
- Waarvan suikers	12,08	gram	1,81	gram
Vezels	0,19	gram	0,03	gram
Eiwitten	0,33	gram	0,05	gram
Zout	1,40	gram	0,21	gram
	*Berekende waarde			
Opslagcondities	Donker, droog en bij gematigde temperatuur (8-20°C) bewaren. Na openen gekoeld bewaren (max. +7 °C) en beperkt houdbaar.			
Houdbaarheid	Ten minste houdbaar tot: negen maanden na productie in een ongeopende verpakking, mits aan de opslagcondities wordt gehouden.			
Verpakking	Emmers / plastic container / cups			
Non-GMO verklaring	Op basis van verklaringen afgegeven door leveranciers, verklaart Jonkman sauzen dat dit product geen genetisch gemodificeerde ingrediënten bevat.			
Warenwettelijke gegevens	Voldoet aan relevante EU richtlijnen en de Nederlandse Warenwet			

		
	Productspecificatie	

Allergenen informatie (op basis van LeDa-lijst)

LeDa code	Allergeen	+/-/k*	LeDa code	Allergeen	+/-/k*
1.0	Gluten	-	9.0	Selderij	-
1.1	Tarwe	-	10.0	Mosterd	+
1.2	Rogge	-	11.0	Sesam	-
1.3	Gerst	-	12.0	Zwaveldioxide en sulfieten (E220-228)**	-
1.4	Haver	-	13.0	Lupine	-
1.5	Spelt	-	14.0	Weekdieren	-
1.6	Kamut	-			
2.0	Schaaldieren	-	20.0	Lactose	-
3.0	Ei	+	21.0	Cacao	-
4.0	Vis	-	22.0	Glutamaat (E620-E625)	-
5.0	Aardnoten (pinda's)	-	23.0	Kippenvlees	-
6.0	Soja	-	24.0	Koriander	+
7.0	Melk	-	25.0	Mais	+
8.0	Noten	-	26.0	Peulvruchten	-
8.1	Amandelen	-	27.0	Rundvlees	-
8.2	Hazelnoten	-	28.0	Varkensvlees	-
8.3	Walnoten	-	29.0	Wortel	-
8.4	Cashewnoten	-			
8.5	Pecannoten	-			
8.6	Paranoten	-			
8.7	Pistachenoten	-			
8.8	Macadamianoten	-			

* +: allergeen is aanwezig als ingrediënt

- : allergeen wordt niet gebruikt als ingrediënt

k : ingrediënten kunnen sporen bevatten van deze allergeen

** > 10 mg/kg of 10 mg/l; uitgedrukt als SO₂

Dit product wordt geproduceerd in een bedrijf waar ook producten met tarwe, gluten, soja, melk, selderij, sesam en sulfiet verwerkt worden.

Autorisatie

Naam:	M. Jonkman
Functie:	Kwaliteitsmedewerkster
Versiedatum:	02-05-2021
Uitgiftedatum:	19-08-2025