

**TECHNISCHE FICHE****Curry ketchup code : 53****Datum:** 10/02/2025**Receptnummer:** 58024**Verkoopseenheid:** 6 * 1 L

Ingrediënten : tomatenpuree, water, suiker, azijn, gemodificeerd maïszetmeel, zout, specerijen (curry 1.4% (**mosterd**)), stabilisator (E412), rijstbloem, groente (ui), conserveermiddelen (E211, E202), appelextract.

Kenmerken : Donkere groen-bruine tomatensaus met een zoete curry-achtige ketchupsmaak. Saus is invriesbaar en opwarmbaar.

Chemische kwaliteit :

pH : 3,40 - 3,90
Zuurgehalte : 1,3 - 1,8 %
Zoutgehalte : 1,8 - 2,3 %
Vetgehalte : 0 - 4 %
Droge stofgehalte :
Vochtgehalte :

Bacteriologische kwaliteit :

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

D(oel)	T(olerantie)	TGT/THT
3.000	30.000	3.000.000
300	3.000	30.000.000
300	3.000	300.000
300	3.000	3.000
50	500	500
< 10	< 50	< 50
300	3.000	3.000
Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g
Afw. in 25g	< 100	100
300	3.000	300.000
300	3.000	100.000

Houdbaarheid : Minimum 6 maanden bij aanbevolen bewaartemperatuur van 0 - 22 °C.
Na openen beperkt houdbaar in koeling.



Curry ketchup code : 53

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	Z			
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)	Z			
23.0	MK	Kippenvlees	Z			
24.0	NK	Koriander		M		
25.0	NM	Maïs		M		
26.0	NP	Peulvruchten		M		
27.0	MC	Rundvlees	Z			
28.0	MP	Varkensvlees	Z			
29.0	NW	Wortel	Z			



JERMAYO NV | INDUSTRIESTRAAT 15 | 2500 LIER | BELGIË | T +32 (0)3 489 31 43



JERMAYO.BE | JERMAYO@JERMAYO.BE | RPR MECHELEN | BTW BE 0427.465.637

Curry ketchup code : 53

VOEDINGSWAARDE

<u>Voedingswaarde</u>	(berekend op basis van tabellen per 100 g product)
Kjoule:	580
Kcal:	137
Vetten:	0
Verzadigde vetzuren:	0
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren:	0
Meervoudig onverzadigde vetzuren:	0
Koolhydraten:	29
Suikers:	26
Voedingsvezels:	1,9
Eiwitten:	1,4
Zout:	2,1

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: 05410920600535

EAN-code verbruikerseenheid: 05410920000533

Metaaldetectie: Ja
Fe 2,50 mm
non-Fe 3,00 mm
RVS 4,50 mm

Filter: Ja
diameter 3 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.