

## TECHNISCHE FICHE

### Honing mosterd vinaigrette code : 2451

**Datum:** 15/02/2022

**Receptnummer:** 60079

**Verkoopseenheid:** 2.3 kg

**Ingrediënten :** koolzaadolie, water, honing 8.5%, scharreleigeel (zout), azijn, **mosterd** 5% (azijn, **mosterd**zaad, zout, kurkuma), suiker, voedingszuren (E270, E261), zout, conserveermiddelen (E202, E211), kleurstoffen (E160c, E100), gemodificeerd maïszetmeel, stabilisator (E415), antioxidant (E385).

**Kenmerken :** Oranje groen geëmulgeerde saus met een honing en zoete mosterdsmaak. Saus is niet invriesbaar maar wel beperkt opwarmbaar.

#### Chemische kwaliteit :

pH : 3,60 - 4,10  
 Zuurgehalte : 0,9 - 1,4 %  
 Zoutgehalte : 1,0 - 1,5 %  
 Vetgehalte : 50 - 54 %  
 Droge stofgehalte :  
 Vochtgehalte :

#### Bacteriologische kwaliteit :

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

	D(oel)	T(olerantie)	TGT/THT
Totaal kiemgetal	3.000	30.000	30.000.000
Psychrotrofe melkzuurbacteriën	3.000	30.000	30.000.000
Gisten	3.000	30.000	300.000
Schimmels	300	3.000	3.000
Enterobacteriaceae	300	3.000	3.000
E. coli	< 10	< 50	< 50
Staphylococcus aureus	300	3.000	3.000
Salmonella spp.	Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25g	< 100	100

**Houdbaarheid :** Minimum 6 maanden bij een bewaartemperatuur van 0 - 18 °C.  
 Na openen beperkt houdbaar in koeling.

## Honing mosterd vinaigrette code : 2451

### ALLERGIEGEGEVENS:

Code	GS1 code	Allergeen	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan bevatten (en recept zonder) (K)	Onbekend (O)
		<b>Wettelijke allergenen</b>				
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	<i>Gluten</i>				
2.0	AC	Schaaldieren	Z			
3.0	AE	Ei		M		
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	Macademannoten	Z			
8	AN	<i>Noten (schaalvruchten)</i>				
9.0	BC	Selderij	Z			
10.0	BM	Mosterd		M		
11.0	AS	Sesam	Z			
12.0	AU	Zwavel dioxide 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			
		<b>Aanvullende allergenen</b>				
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	Z			
25.0	NM	Maïs		M		
26.0	NP	Peulvruchten	Z			
27.0	MC	Rundvlees	Z			
28.0	MP	Varkensvlees	Z			
29.0	NW	Wortel	Z			

## Honing mosterd vinaigrette code : 2451

### VOEDINGSWAARDE

<u>Voedingswaarde</u>	(berekend op basis van tabellen per 100 g product)
Kjoule:	2162
Kcal:	524
Vetten:	52
Verzadigde vetzuren:	4,3
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren:	32
Meervoudig onverzadigde vetzuren:	14
Koolhydraten:	12
Suikers:	11
Voedingsvezels:	0
Eiwitten:	1,3
Zout:	1,2

### 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: 05410920024515

EAN-code verbruikerseenheid:

**Metaaldetectie:** Neen - geen consumentenverpakking

Fe	mm
non-Fe	mm
RVS	mm

**Filter:** Ja  
 diameter 6 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.