

1. PRODUCT IDENTIFICATIE

Chinese saus

1.1 Code en gewicht

Code	2000 g	3000 g	5000 g	10000 g		
Artikelcode	SCHI0202	SCHI0203	SCHI0205	SCHI0210		
EAN-code						
Intrastatcode	21039090					

2. LEVERANCIER

LEVERANCIER: BAROLI PRODUCTION n.v.	☎ Telefoon: (+32)(0)13/67 82 33
	☎ Fax: (+32)(0)13/67 82 34
ADRES: Bergstraat 42	☎ Gsm: (+32)(0)495/33 79 98
B-3945 HAM	@ E-mail: info@baroli.be
België	🌐 Web pagina:
Contactpersoon: Robert Van Innis	Erkenningsnummer: 211 553 7336
EMERGENCY CONTACT MET BETREKKING TOT VOEDSELVEILIGHEID (0032)(0)495/33 79 98	
Andere producten van productieplaats: exotische, zoetzure, fruit- en frituursausen, konfijten en dressings	

3. PRODUCTEIGENSCHAPPEN

3.1 Beschrijving product

Zoet zure curry kleurige saus met stukjes groenten

3.2 Ingrediëntenlijst

Water, wortelen, azijn, suiker, uien, sojascheuten, glucose, paprika, gemodificeerd zetmeel E1422, Curry, zout, guarpitmeel E 412, conserveermiddel E 202

3.3 Organoleptische eigenschappen

Smaak : curry, zoet zure tint
 Kleur : Geel / groen
 Geur : curry zoet zuur
 Textuur : saus met stukjes groenten

3.4 GGO'S en ingrediënten afkomstig van GGO'S (volgens verordening (EG) n°s 1829/2003 & 1830/2003)

Het product bevat geen ingrediënten die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003

3.5 Andere verplichte vermeldingen op de verpakking

4. Bewaring van het product

Bewaartemperatuur	Min. 1°C	Max. 4°C
Leveringstemperatuur	Max. 7°C (volgens KB van 4 februari 1980 betreffende het in de handel brengen van te koelen levensmiddelen)	
Vervaldatum	Productiedatum + 180 dagen	

4.1 Aanduiding van houdbaarheid

Houdbaarheidsaanduiding als:	Datum van minimale houdbaarheid = "ten minste houdbaar tot (einde...)"
Houdbaarheidsaanduiding op:	Elk etiket

4.2 Aanduiding van de partij (lot)

Lotaanduiding d.m.v.:	Lotaanduiding getal xxxx
Lotnummer op:	Elk etiket

5. Verpakking

5.1 Soorten verpakking

2000 g,3000 g,5000 g, 10000 g	Emmer met deksel in PP

5.2 Aantal per verpakking

Volgens bestelling	

6. Fysico-Chemische kenmerken

Vochtgehalte	
pH- waarde	3,65
Brix-waarde	19.6
Droge stof gehalte	
Andere	

7. Nutricionele samenstelling

Nutritieve waarde	(kcal)	kcal/100 g	Nutritieve waarde	(kJ)	kJ/100 g
Eiwitten		g/100 g	Vet		g/100 g
Koolhydraten		g/100 g	waarvan	Verzadigde vetzuren	
Waarvan	Suikers			Mono onverz. vetzuren	
	Polyolen			Poly onverz. vetzuren	
	zetmeel			Cholesterol	
Natrium			Voedingsvezels		
Alcohol					

8. Microbiologische kenmerken

Parameter	Standaard	Tolerantie
Aëroob mesofiel kiemgetal	<10/g	
Melkzuurbacteriën	<10/g	10 ⁵
Enterobacteriaceae	<10/g	
Coliformen		
Fecale Coliformen		10 ²
Staphylococcus aureus	<100/g	500
Fecale Streptococci		
Salmonellae spp.	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Sulfiet-reducerende anëroben		
Gisten	<10/g	10 ⁴
Schimmels	<10/g	10 ³

9. Aanwezigheid van bestanddelen i.v.m. dieet/allergenen (ALBA-lijst)

1. Melkeiwit	-	19. Notenolie	-
2. Lactose	-	20. Pinda's	-
3. Ei	-	21. Pindaolie	-
4. Soja-eiwit	-	22. Sesam	-
5. Soja-lecithine	-	23. Sesamolie	-
6. Gluten	-	24. Glutaminaat	-
7. Tarwe	-	25. Sulfiet (E220 t/m E228)	-
8. Rogge	-	26.	-
9. Rundvlees	-	27.	-
10. Varkensvlees	-	28.	-
11. Kippenvlees	-	29.	-
12. Vis	-	30.	-
13. Schaal- en schelpdieren	-	31. Koriander	-
14. Maïs	-	32. Selderij	-
15. Cacao	-	33.	-
16.	-	34. Wortel	+
17. Peulvruchten	-	35. Lupine	-
18. Noten	-	36. Mosterd	-