

## 1. PRODUCT IDENTIFICATIE

## Sinaasappelsaus

## 1.1 Code en gewicht

Code	2000 g	3000 g	3000 g			
Artikelcode	<b>SAPP0202</b>	<b>SAPP0203</b>	<b>SAPP0205</b>			
EAN-code						
Intrastatcode	<b>21039090</b>					

## 2. LEVERANCIER

LEVERANCIER: <b>BAROLI PRODUCTION n.v.</b>	☎ 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
<b>EMERGENCY CONTACT MET BETREKKING TOT VOEDSELVEILIGHEID (0032)(0)495/33 79 98</b>	
Andere producten van productieplaats: exotische, zoetzure, fruit- en frituursausen, konfijten en dressings	

## 3. PRODUCTEIGENSCHAPPEN

## 3.1 Beschrijving product

Sinaasappelsaus met vruchtvlies

## 3.2 Ingrediëntenlijst

Water, mandarijnen, ananasstukjes, suiker, appelsiensap, gemodificeerd zetmeel E 1422, sinaasappelextract, guarpitmeel E412, natuurlijk geel E 160a, Troublant E 160<sup>e</sup> conserveermiddel E 202

## 3.3 Organoleptische eigenschappen

Smaak : zoet , sinaasappel  
 Kleur : oranje geel  
 Geur : sinaasappel  
 Textuur : vruchtensaus met stukjes fruit

## 3.4 GGO'S en ingrediënten afkomstig van GGO'S (volgens verordening (EG) n°s 1829/2003 &amp; 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	Plastic emmer met deksel in PP

## 5.2 Aantal per verpakking

Volgens bestelling	

## 6. Fysico-Chemische kenmerken

vochtgehalte	79.85 %
pH- waarde	3,90
Brix-waarde	22,2
Droge stof gehalte	1,12 %
andere	

## 7. Nutricionele samenstelling

Nutritieve waarde	(kcal)	68,0 kcal/100 g	Nutritieve waarde	(kJ)	296 kJ/100g
Eiwitten		0,60 g/100 g	Vet		<0,20 g/100 g
Koolhydraten		15g/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 <sup>5</sup>
Enterobacteriaceae	<10/g	
Coliformen		
Fecale Coliformen		10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	<100/g	500
Fecale Streptococcon		
Salmonellae spp.	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g
Sulfiet-reducerende anëroben		
Gisten	<10/g	10 <sup>4</sup>
Schimmels	<10/g	10 <sup>3</sup>

## 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	-