Joppiesaus® - 850 ml BE/FR

Datum afgifte 28-02-2020

PRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam	Joppiesaus® 6 x 850 ml BE/FR
Code	3898
EAN-code HE	8713009038982
EAN code CE	8713009038999

Productomschrijving

Joppiesaus® is een ambachtelijk bereide kruidensaus met uien, gezoet met suiker en zoetstoffen.

Ingrediëntendeclaratie

raapolie, water, suiker, uien, voedingszuur (azijnzuur, citroenzuur, melkzuur, natriumlactaat), **scharreleigeel**, gemodificeerd maïszetmeel, **tarwe**zetmeel, glucosestroop, zout, maïszetmeel, conserveermiddelen (E202, E211), verdikkingsmiddel (E412, E415), antioxidant (E385, E392), aardappelzetmeel, tomatenpuree, aroma (**soja**), fructosestroop, **tarwe**bloem, kruiden, kleurstof (luteïne, E150c), erwtenvezel, specerijen, zoetstof (acesulfaam-K, aspartaam (bevat een bron van fenylalanine)), **mosterdzaad**, **selderij**

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

		100 g
Energie	1273	kJ
Energie	306	kcal
Vetten	22,8	g
- Verzadigd	1,8	g
Koolhydraten	24,1	g
- Suikers	20,2	g
Eiwitten	1,1	g
Zout	1,3	g

Joppiesaus® - 850 ml BE/FR

Datum afgifte 28-02-2020

Allergenen en producten daarvan (2007-68-EG)

01 : Glutenbevattende granen	+
*** tarwe**	+
*** rogge**	-
*** gerst**	-
*** haver**	-
*** spelt**	-
*** kamult**	-
02: Schaaldieren	-
03: Eieren	+
04: Vis	-
05: Aardnoten (pinda's)	-
06: Soja	+
07: Melk en melkprodukten (inclusief lactose)	-
08: Schaalvruchten noten zoals ;	-
*** amandelen (Amygdalus communus L)**	-
*** hazelnoten (Corylus avellana)**	-
*** walnoten (Juglans regia)**	-
*** cashewnoten (Anacardium occidentale)**	-
*** pecannoten (Carya illinoiesis)**	-
*** paranoten (Bertholletia excelsa)**	-
*** pistachenoten (Pistacia vera)**	-
*** macadamianoten (Macadamia ternifolia)**	-
09: Selderij	+
10: Mosterd	+
11: Sesamzaad	-
12: Zwaveldioxide, sulfieten bij concentraties van meer dan 10 ppm	-
13: Lupine	-
14: Weekdieren	-

GMO Eigenschappen

Dit product is vrij van genetisch gemodificeerde organismen	-

Algemene omschrijving van het product

Artikel naam	Joppiesaus® 6 x 850 ml
Artikel nummer	3898
EAN code HE	8713009038890
EAN code CE	8713009038999

Joppiesaus® - 850 ml BE/FR

Datum afgifte 28-02-2020

Producent

Naam producent	Elite B.V.
Postadres	Postbus 121
Postcode	7160 AC - Neede
Bezoekadres	Stationsweg 2
Postcode	7161 AD - Neede
Telefoon nummer	0545-294961
Contact persoon kwaliteitsdienst	Dhr D. Wielens
Telefoon nr bij calamiteiten	06-53159178
Contact persoon verkoop	Dhr P. van Halm
E-mail	info@elite-neede.nl
EG nr	E.G. - NL 416
Kwaliteitssysteem	IFS

Microbiologische Gegevens

Aeroob mesofiel kiemgetal	< 10.000 Kve/g
Enterobacteriaceae	< 100 Kve/g
Gisten	< 500 Kve/g
Schimmels	< 500 Kve/g
Melkzuurbacteriën	-----
Staphylococcus aureus coag. pos.	< 500 Kve/g
Bacillus cereus	< 100 Kve/g
Listeria monocytogenes	< 100 Kve/g
Salmonella	Afwezig / 25 g
Campylobacter spp therm.	Afwezig / 25 g

Verpakking

Soort verpakking (primair)	knijpfles / tube
Inhoud verpakking (primair)	850 ml
Type materiaal (primair)	High Density Polyethyleen (HDPE)
Soort verpakking (secundair)	doos
Inhoud verpakking (secundair)	6 knijpflessen
Afmeting verpakking mm (secundair)	257 x 230 x 155
Aantal verpakkingen per pallet	Max.150
Aantal verpakkingen per laag	25
Afmeting pallet (cm)	80 x 120

Joppiesaus® - 850 ml BE/FR

Datum afgifte 28-02-2020

Normen metaaldetectie

	mm
Ferro	2,0
Non ferro	2,0
Rvs	2,5

Coderingen tube

Produktiecode	Middels inktjectodering op de dop
Houdbaarheids datum	Middels inktjetcodering op de dop

Coderingen doos

Produktiecode	Middels inktjet codering aanwezig op de bovenzijde van de doos.
Opmaak code	xxx-yy
Houdbaarheids datum	Middels inktjet codering aanwezig op de bovenzijde van de doos.
Opmaak houdbaarheidsdatum	maand - jaar

Houdbaarheid en opslagcondities

	Maanden	Maanden	°C
Houdbaarheid bij produktie	5		
Houdbaarheid bij aanlevering		3	
Opslagcondities			1-7

Relevante wetgeving

Elite B.V. bevestigd dat al haar producten, inclusief verpakkingen, voldoen aan de General Food Law en overige toepasselijke verordeningen op moment van leveren.
Afwezigheid van productvreemde bestanddelen zoals hout, metaal, plastic, e.a. worden beheerst door o.a. inkoopspecificaties, geschikte productieomgeving, glasprocedure, zeven van producten waar mogelijk en metaaldetectie daar waar het relevant is.
Indien metaaldetectie relevant is zijn in deze specificatie de detectiegrenzen vermeld.
Het maximum gehalte aan contaminanten in levensmiddelen wordt beheerst middel EG verordening nr 1881/2006.