

Jamballa® (knijpfles) 6x850 ml

Datum afgifte 11-11-2021

PRODUCTSPECIFICATIE

Merknaam	Jamballa® (knijpfles) 6x850 ml
Code	3340
EAN-code HE	8713009033406
EAN code CE	8713009033413

Productomschrijving

Licht pittige kruidensaus met een volle smaak.

Ingrediëntendeclaratie

plantaardige olie (raap, zonnebloem), water, suiker, **scharreleigeeel**, voedingszuur (azijnzuur, citroenzuur), zout, fructosestroop, glucosestroop, kruiden, conserveermiddelen (E202, E211), aroma, kleurstof (E150a), uien, rijstzetmeel, tomatenpuree, rode peper, melasse, smaakversterker (E621), specerijen, verdikkingsmiddel (E412, E415), antioxidant (E385), **soja**, natuurlijk aroma

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	
Energie	2429	kJ
Energie	592	kcal
Vetten	60,8	g
- waarvan verzadigde vetzuren	4,6	g
Koolhydraten	11,6	g
- waarvan suikers	10,2	g
Eiwitten	1,1	g
Zout	1,2	g

Jamballa® (knijpfles) 6x850 ml

Datum afgifte

11-11-2021

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 (<i>Amygdalus communis</i> L)	-
* hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>)	-
* walnoten (<i>Juglans regia</i>)	-
* cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>)	-
* pecannoten (<i>Carya illinoensis</i>)	-
* paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>)	-
* pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>)	-
* macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>)	-
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	-
	-
	-

Jamballa® (knijpfles) 6x850 ml

Datum afgifte 11-11-2021

Algemene omschrijving van het product

Artikel naam	Jamballa® (knijpfles) 6x850 ml
Artikel nummer	3340
EAN code HE	8713009033406
EAN code CE	8713009033413

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)	222 x 148 x 246
Aantal verpakkingen per pallet	Max.150
Aantal verpakkingen per laag	25
Afmeting pallet (cm)	80 x 120

Jamballa® (knijpfles) 6x850 ml

Datum afgifte 11-11-2021

Normen metaaldetectie

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

Coderingen tube

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

Houdbaarheid en opslagcondities

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

Relevante wetgeving

Elite B.V. bevestigt 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.