

Technische Fiche / Fiche Technique

Tomato Ketchup 12 kg



1 Identificatie/Identification

Leverancier / Fournisseur	La William Blauwenhoek 41, 1840 Londerzeel, België
Naam product / Nom du produit	Tomato Ketchup 12 kg
Artikelnummer verkoopseenheid / Numéro d'article d'unité de vente	10495
Verkoopseenheid / Unité de vente	1 bidon
Verbruikerseenheid / Unité de consommateur	1 bidon
EAN-code verkoopseenheid / code EAN unité de vente	05410426004950
Intrastatnummer / Numéro intrastat	21039090
Code fost plus	011

2 palletsamenstelling/ palletisation

palletsamenstelling / palletisation	20 bidons x 3 lagen 20 bidons x 3 couches
Aantal per laag / Quantité par couche	20
Aantal lagen per pallet / Couches par palette	3

3 Verpakking/Emballage

Materiaal verpakking / Matériaux d'emballage	plastic / plastic
Verpakkingseenheid / Unité d'emballage	12 kg
Type pallet / Type de palette	Europallet / palette euro

4 Afmetingen/Dimension

Hoogte pallet (pallet inbegrepen: 16,6 cm) / Hauteur palette (palette incluse: 16,6 cm)	120cm
breedte pallet / Largeur palette	80cm
Lengte pallet / Longueur palette	120cm
Hoogte verkoopseenheid / Hauteur unité de vente	31,8 cm
breedtee verkoopseenheid / Largeur unité de vente	19,7 cm
Lengte verkoopseenheid / Longueur unité de vente	22,6 cm

5 Gewichten/Poids

Gewicht pallet / Poids palette	775 kg
Brutogewicht verkoopseenheid / Poids brut unité de vente	12,5 kg
Nettogewicht verkoopseenheid / Poids net unité de vente	12,0 kg

6 Houdbaarheid/Durabilité

Maximale houdbaarheid / Délai de conservation maximum	9 maanden / 9 mois
Minimale houdbaarheid bij levering / Délai de conservation minimum à la livraison	4 maanden / 4 mois
Stockagetemperatuur / Température de stockage	min: 3°C max: 22°C
Bewaarvoorschriften / Conseils de conservation	Koel en droog bewaren / Conserver au frais et au sec
Bewaarvoorschriften na opening / Conseils de conservation après ouverture	1 maand in koeling (max 7°C) of 1 week op kamertemperatuur/ 1 mois au réfrigérateur (max 7°C) ou 1 semaine à température ambiante

7a Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten: water, tomatenconcentraat (24%), suiker, azijn, gemodificeerd maïszetmeel, zout, stabilisatoren (guarpitmeel, xanthaangom, johannesbroodpitmeel), specerijen (*mosterd*), rode bietenpoeder, kruidenextract,, conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat)

Ingrédients: eau, concentré de tomates (24%), sucre, vinaigre, amidon modifié, sel, stabilisants (gomme de guar, gomme xanthane, farine de graines de caroube), épices (*moutarde*), poudre de betterave rouge, extrait d'herbes, conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium)

7b Voedingswaarden per 100 ml/Valeurs nutritionnelles par 100 ml

energie / énergie (kJ / kcal)	563 / 133
vetten / graisses (g)	0 g
waarvan / dont:	
- verzadigde vetzuren / acides gras saturés	0 g
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren / acides gras mono-insaturés	0 g
- meervoudig onverzadigde vetzuren / acides gras polyinsaturés	0 g
koolhydraten / glucides	31 g
waarvan / dont:	
- suikers / sucres	27 g
vezels / fibres alimentaires	1,2 g
eiwitten / protéines	1,4 g
zout / sel	2,3 g

8a Allergenen / Allergènes

Allergeen / Allergène	Aanwezig in het product / Présent dans le produit
Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver) / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine)	Nee / Non
Schaaldieren / Crustacés	Nee / Non
Eieren / Oeufs	Nee / Non
Vis/ Poisson	Nee / Non
Aardnoten / Arachides	Nee / Non
Soja / Soja	Nee / Non
Melk (inclusief lactose) / Lait (y compris le lactose)	Nee / Non
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) / Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia)	Nee / Non
Selderij / Céleri	Nee / Non
Mosterd / Moutarde	Ja / Oui
Sesamzaad / Graines de sésame	Nee / Non
Zwavel dioxide en sulfiet (concentratie > 10 mg SO ₂ /kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg SO ₂ /kg)	Nee / Non
Lupine / Lupin	Nee / Non
Weekdieren / Mollusques	Nee / Non

8b Allergenen / Allergènes

Allergeen / Allergène	Aanwezig in het bedrijf / Présent dans l'entreprise
Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver) / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine)	Ja (tarwe, gerst, rogge) / Oui (blé, orge, seigle)
Schaaldieren / Crustacés	Ja / Oui
Eieren / Oeufs	Ja / Oui
Vis/ Poisson	Ja / Oui
Aardnoten / Arachides	Nee / Non
Soja / Soja	Ja / Oui
Melk (inclusief lactose) / Lait (y compris le lactose)	Ja / Oui
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) / Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia)	Nee / Non
Selderij / Céleri	Ja / Oui
Mosterd / Moutarde	Ja / Oui
Sesamzaad / Graines de sésame	Nee / Non
Zwavel dioxide en sulfiet (concentratie > 10 mg SO ₂ /kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg SO ₂ /kg)	Ja / Oui
Lupine / Lupin	Nee / Non

9 Organoleptische eigenschappen / Propriétés organoleptiques

Smaak / Goût	tomatensaus / sauce tomate
Textuur / Texture	ketchup

10 Fysico-chemische eigenschappen / Propriétés physico-chimiques

Vrij van vreemde bestanddelen? Absence de particules étrangères	Ja / Oui
--	----------

11 Bacteriologische kenmerken / Propriétés bactériologiques

Voert u controles uit om de microbiologische kwaliteit te garanderen? Exécutez vous des contrôles pour garantir la qualité microbiologique?	Ja / Oui
Gebeuren deze controles intern of extern via labo? Les contrôles sont-ils exécutés en interne ou en externe?	interne en externe controles contrôles internes et externes

	Norm bij productie / Norme à la production
Melkzuurbacteriën / Les bactéries lactiques	<1000
Gisten & Schimmels / Levures & Mycètes	<100

12 Uitgevoerde controles / Contrôles exécutés

Controles uitgevoerd op grondstoffen / Contrôles des matières premières	Microbiologie, temperatuur, houdbaarheid Microbiologique, température, durabilité
Controles uitgevoerd tijdens productie / Contrôles durant la production	Gewichtscontrole, visuele controle Contrôle du poids, le contrôle visuel
Controles uitgevoerd op eindproduct / Contrôles du produit fini	Visuele controle, droge stof, pH, wateractiviteit, microbiologie, gewichtscontrole Le contrôle visuel, matière sèche, du pH, de l'activité de l'eau, des paramètres microbiologiques, contrôle du poids

13 Etikettering / Etiquetage

Naam product / Nom produit	Ja / Oui
Batchnummer / Numéro de lot	Ja / Oui
Kunt u via batchnummer een productrecall uitvoeren? / Pouvez vous exécuter un rappel de produits selon le numéro de lot?	Ja / Oui
Netto gewicht / Poids net	Ja / Oui
Vervaldatum / Date de péremption	Ja / Oui

14 HACCP

Nummer vergunning eetwareninspectie / Numéro de licence de l'inspection des denrées alimentaire	1310890066
--	------------

15 Genetisch gemodificeerde organismen/ Organismes génétiquement modifiés

Bevat het product GGO's? / Le produit contient-il des OGM?	Nee/Non
---	---------

Datum uitgave: 3/08/2023 Versie: 3
