

Technische Fiche / Fiche Technique

Curry Ketchup 5,8 kg



1 Identificatie/Identification

Leverancier / Fournisseur	La William
Naam product / Nom du produit	Curry Ketchup 5,8 kg
Artikelnummer verkoopseenheid / Numéro d'article d'unité de vente	10556
Verkoopseenheid / Unité de vente	1 emmer / seau
Verbruikerseenheid / Unité de consommateur	1 emmer / seau
EAN-code verkoopseenheid / code EAN unité de vente	05410426105565
Intrastatnummer / Numéro intrastat	21039090

2 Paletsamenstelling/ Paletisation

Paletsamenstelling / Paletisation	25 emmers x 5 lagen 25 seaux x 5 couches
Aantal per laag / Quantité par couche	25
Aantal lagen per palet / Couches par palette	5

3 Verpakking/Emballage

Materiaal verpakking / Matériaux d'emballage	plastiek / plastic
Verpakkingseenheid / Unité d'emballage	5L
Type palet / Type de palette	Europalet / Palette euro

4 Afmetingen/Dimension

Hoogte palet (palet inbegrepen: 16,6 cm) / Hauteur palette (palette incluse: 16,6 cm)	125 cm
Breedte palet / Largeur palette	80 cm
Lengte palet / Longueur palette	120 cm
Hoogte verkoopseenheid / Hauteur unité de vente	22,4 cm
Breedte verkoopseenheid / Largeur unité de vente	16,8 cm
Lengte verkoopseenheid / Longueur unité de vente	23,9 cm

5 Gewichten/Poids

Gewicht palet / Poids palette	775 kg
Brutogewicht verkoopseenheid / Poids brut unité de vente	6,0 kg
Nettogewicht verkoopseenheid / Poids net unité de vente	5,8 kg

6 Houdbaarheid/Durabilité

Maximale houdbaarheid / Délai de conservation maximum	12 maanden / 12 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	Gebruiken binnen de week of koel bewaren (max 7°C) en gebruiken binnen de maand / À consommer dans la semaine, ou conserver au réfrigérateur (max 7°C) et consommer dans un mois

7a Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten: water, tomatenconcentraat, suiker, azijn, zout, gemodificeerd zetmeel, curry (2%) (specerijen, mosterd, kikkererwten, kruiden, zout), specerijenextract, specerijen (bevat mosterd), stabilisatoren (guargom, johannesbroodpitmeel, xanthaangom), conserveermiddelen (natriumbenzoaat, kaliumsorbaat).

Ingrédients: eau, concentré de tomates, sucre, vinaigre, sel, amidon modifié, curry (2%) (épices, moutarde, pois chiches, herbes, sel), extrait d'épices, épices (contient de la moutarde), stabilisants (gomme guar, farine de graines de caroube, gomme xanthane), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium).

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

energie / énergie (kJ / kcal)	480,5/114,4
vetten / graisses (g)	0,4
waarvan / dont:	
- verzadigde vetzuren / acides gras saturés	0,1
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren / acides gras mono-insaturés	0,1
- meervoudig onverzadigde vetzuren / acides gras polyinsaturés	0,1
koolhydraten / glucides	25,3
waarvan / dont:	
- suikers / sucres	21,9
vezels / fibres alimentaires	1,8
eiwitten / protéines	1,3
zout / sel	2,0

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	Ja / Oui
Vis/ Poisson	Nee / Non
Aardnoten / Arachides	Nee / Non
Soja / Soja	Nee / Non
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	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) / Oui (blé, orge)
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
Weekdieren / Mollusques	Nee / Non

9 Organoleptische eigenschappen / Propriétés organoleptiques

Smaak / Goût	tomatensmaak met curry / saveur tomate avec curry
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 microbologique?	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
Totaal mesofiel kiemgetal / Nombre d'organismes mésophiles	<1000
Salmonella	Negatief in 25g / Négatif dans 25g
Gisten / Levures	<100
Schimmels / Mycètes	<100
Enterobacteriaceae	<10

12 Uitgevoerde controles / Contrôles exécutés

Controles uitgevoerd op grondstoffen / Contrôles des matières premières	Microbiologie, temperatuur, samenstelling, houdbaarheid Microbologique, température, composition, durabilité
Controles uitgevoerd tijdens productie / Contrôles durant la production	Temperatuur, procesparameters Température, les paramètres du processus
Controles uitgevoerd op eindproduct / Contrôles du produit fini	Kleurcontrole, smaak, pH, wateractiviteit, microbiologie, gewichtscntrole Contrôle de la couleur, du goût, du pH, de l'activité de l'eau, des paramètres microbiologiques, 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
---	---------