



Delino nv

't Walleetje 51 - 8300 Knokke-Heist (BELGIË)

Tel +32/50/60.38.72

Toelatingsnummer AER/WVL/002390

Website www.delino.be

E-mail kwaliteit@delino.be

A. PRODUCT

| | |
|---------------------|---|
| Naam | Tartaarsaus 3 kg |
| | Sauce Tartare 3 kg |
| Code | 0615-DE |
| Intrastatcode | 21039090 |
| Productomschrijving | Saus verrijkt met ui en peterselie. |
| Gebruik | Salades, fondue en gourmet, vis, barbecue, snack. |
| Staalname | Manueel - staal wordt bewaard tot vervaldatum |

B. INGREDIENTENDECLARATIE (volgens Verordening nr. 1169/2011/EU)

| | |
|------------|--|
| Declaratie | koolzaadolie, ui, water, azijn, EIGEEL, MOSTERD, suiker, zout, kruiden en specerijen (bevat MOSTERD), stabilisator (xanthaangom), conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat), antioxidant (calcium-dinatrium-EDTA). |
| | huile de colza, oignon, eau, vinaigre, jaune d'OEUUF, MOUTARDE, sucre, sel, herbes et épices (contient MOUTARDE), stabilisant (gomme xanthane), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium), antioxygène (calcium disodium EDTA). |

C. BEWARING

| Omschrijving | Waarde |
|-------------------------------|----------------------------|
| Bewaren bij | 2°C - 22°C |
| Houdbaarheid | Productiedatum + 240 dagen |
| Min houdbaarheid bij levering | Leveringsdatum + 120 dagen |
| Transport | Gekoeld transport |

D. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

| Omschrijving | Waarde |
|--------------|--------------------------|
| Textuur | Gebonden saus |
| Kleur | Wit met groene garnituur |
| Smaak | Typisch |
| Reuk | Typisch |

E. FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN

| Omschrijving | Waarde |
|--------------|---------------|
| pH | 3,79 +/- 0,25 |

F. MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES

| Omschrijving | Doel bij productie | Tolerantie (productie) |
|------------------------|--------------------|------------------------|
| Totaal kiemgetal | NVT | NVT |
| Gisten | < 1.000 kve/g | < 10.000 kve/g |
| Schimmels | < 100 kve/g | < 1.000 kve/g |
| Enterobacteriaceae | < 100 kve/g | < 1.000 kve/g |
| E. coli | < 10 kve/g | < 50 kve/g |
| Staphylococcus aureus | < 100 kve/g | < 1.000 kve/g |
| Bacillus cereus | < 100 kve/g | < 1.000 kve/g |
| Melkzuurbacteriën | < 1.000 kve/g | < 10.000 kve/g |
| Listeria Monocytogenes | afwezig in 25 g | afwezig in 25 g |
| Salmonella | NVT | NVT |

G. GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100g (BEREKEND)

Waarden berekend op basis van de beschikbare gegevens van de grondstoffen.

| Omschrijving | Waarde |
|--|----------|
| Energie (kJ) | 2508 kJ |
| Energie (kcal) | 599 kcal |
| Vetten | 65,9 g |
| waarvan verzadigde vetzuren | 4,8 g |
| waarvan enkelvoudige onverzadigde vetzuren | 42,1 g |
| waarvan meervoudige onverzadigde vetzuren | 19,1 g |
| waarvan transvetzuren | 0,0 g |
| Koolhydraten | 2,8 g |
| waarvan suikers | 1,8 g |
| Vezels | 0,4 g |
| Eiwitten | 0,6 g |
| Zout | 1,18 g |
| Vochtgehalte | 28,4 g |

H. WETGEVING

Delino NV garandeert dat het product voldoet aan de actuele Belgische en Europese wetgeving.

I. FYSISCH CONTAMINATIE

| Omschrijving | Waarde |
|----------------------------|------------------|
| Glas | Visuele controle |
| Hout | Visuele controle |
| Metaal | Visuele controle |
| Producteigen onzuiverheden | Visuele controle |
| Ongedierte | Pest control |

J. GGO INFORMATIE (volgens verordening (EG) nrs. 1829/2003 & 1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003

K. BESTRALING

Dit product is niet bestraald en bevat geen doorstraalde ingrediënten

L. VERPAKKING

| | | | |
|------------|---|----------|-----------|
| Type | Emmer | Netto | 3 kg |
| EAN | 05412834006151 | Lengte | |
| Aard | Atmosferisch | Hoogte | 155,00 MM |
| Vulmethode | Automatisch, volumetrisch | Breedte | |
| Palletinfo | 24 stuks/laag x 7 lagen = 168 stuks/palet | Diameter | 202,00 MM |
| Pallettype | HOUTEN PALLET | Tarra | 0,13 KG |

M. ALLERGIE INFORMATIE

Onderstaande tabel is gebaseerd op de allergie-informatie van zowel elk ingrediënt van het eindproduct als de mogelijke besmetting met allergenen door bv productieproces.

- + Het product bevat het allergeen doordat het voorkomt in minstens 1 ingrediënt.
- Het allergeen is niet aanwezig als ingrediënt in het recept.
- '?' Het eindproduct kan sporen van dit allergeen bevatten doordat minstens 1 ingrediënt sporen bevat.

| allergeen | + | - | ? | allergeen | + | - | ? |
|---------------------|---|---|---|--|---|---|---|
| Gluten | | | X | Schaaldieren | | | X |
| Ei | X | | | Vis | | | X |
| Aardnoten (Pinda's) | | | X | Soja | | | X |
| Melk | | | X | Noten (schaalvruchten) | | | X |
| Selderij | | | X | Mosterd | X | | |
| Sesam | | | X | Zwavedioxide-sulfieten >10 ppm (E220-E228) | | | X |
| Lupine | | | X | Weekdieren | | | X |
| Lactose | | | X | | | | |

N. FOTO



Delino NV verklaart hierbij dat de bovenstaande informatie naar ons beste vermogen correct en nauwkeurig is samengesteld. Elke gebruiker dient na te gaan of het product (wettelijk) geschikt is voor de bestemde toepassing. De inhoud van dit document houdt geen schriftelijke garantie noch waarborg in.

Bij wijziging van één van de bovenstaande gegevens zal Delino NV haar rechtstreekse afnemers op de hoogte brengen. Deze productspecificatie wordt geacht te zijn aanvaard indien geen opmerkingen werden ontvangen binnen de 8 dagen na het versturen van deze specificatie.

Datum: 05/03/25 (Versie: 12)

Handtekening:

Handwritten signature in blue ink.

Naam: Nicolas Derudder

Functie: Kwaliteitsmanager