

Tomatenketchup Knijpfles 10 x 450 ml

Oliehoorn



Licht gekruide ketchup met een hoog pureegehalte, donkerrode kleur en gladde structuur. Geschikt als eindproduct maar tevens als basis voor andere sauzen.

Namen

Commerciële naam	Tomatenketchup
Wettelijke benaming	Tomatenketchup
Functionele naam	Tomatenketchup

Ingrediënten informatie

tomatenpuree 46%, water, suiker, azijn, zout, gemodificeerd maiszetmeel, kruiden en specerijen (**mosterd**), conserveermiddel: E202, voedingszuur: citroenzuur

E = door EG goedgekeurde hulpstof

Ingrediënten in tabel

tomatenpuree 46%	
water	
suiker	
azijn	
zout	
gemodificeerd maiszetmeel	
kruiden en specerijen (mosterd)	
conserveermiddel: E202	
voedingszuur: citroenzuur	
GMO Vrij	Nee
Doorstraald	Nee

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

Voedingswaarde

Voedingswaarde per product

	Per 100 g	Portie (g)	RI*/GDA
Energie (kJ)	± 447 kJ	kJ	
Energie (kcal)	± 105 kcal	kcal	
Vet totaal	± 0,1 g	g	
waarvan verzadigd vet	± 0 g	g	
Koolhydraten totaal	± 23,2 g	g	
waarvan suikers	± 21,3 g	g	
Eiwit totaal	± 2 g	g	
Zout	± 2,4 g	g	

Voedingswaarden zijn gebaseerd op calculatie, waarden kunnen variëren door natuurlijke spreiding in ingrediënten.

* Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Allergenen

Z = receptuur zonder , M = met, K = kan sporen bevatten, O = niet aangeleverd

Wettelijke allergenen

tarwe	Z	hazelnoten	Z
rogge	Z	walnoten	Z
gerst	Z	cashewnoten	Z
haver	Z	pecannoten	Z
spelt	Z	paranoten	Z
khorsantarwe	Z	pistachenoten	Z
gluten	Z	macadamianoten	Z
schaaldieren	Z	noten	Z
ei	Z	selderij	Z
vis	Z	mosterd	M
pinda's	Z	sesam	Z
soja	Z	sulfiet (E220 - E228)	Z
melk	Z	lupine	Z
amandelen	Z	weekdieren	Z

Aanvullende allergenen

cacao	Z	mais	M
glutamaat (E620 - E625)	Z	peulvruchten	Z
kippenvlees	Z	rundvlees	Z
koriander	Z	varkensvlees	Z
lactose	Z	wortel	Z

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

Organoleptische en chemische kenmerken

Organoleptische kenmerken

Smaak	fris-kruidig
Kleur	rood
Geur	tomaat

Chemische kenmerken

Soortelijk gewicht	1,11 g/ml
viscositeit	15 - 30
pH	3,8

Microbiologie

Sauzen OH - op THT/TGT

Totaal kiemgetal	< 10000	kve/g
Melkzuurbacteriën	< 1000	kve/g
Enterobacteriaceae	< 100	kve/g
Staphylococcus aureus	< 10	kve/g
Gisten en schimmels	< 50	kve/g
Campylobacter jejuni	Afwezig in 25	g
Salmonella	Afwezig in 25	g

Bewaarconditie

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	kamertemperatuur <i>In gesloten verpakking</i>	15 tot 20	180 dagen
ontvangst grossier	kamertemperatuur <i>In gesloten verpakking</i>	15 tot 20	120 dagen
ontvangst klant	kamertemperatuur <i>In gesloten verpakking</i>	15 tot 20	120 dagen
Gebruiksaanwijzing op etiket	Na openen bij voorkeur koel bewaren		

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.

Logistiek

CE	CE
Artikelnaam	Tomatenketchup Knijpfles 10 x 450 ml
EAN	8713277754966
Artikelnummer fabrikant	407450
Verpakking (lxbxh in mm)	fles 70 x 70 x 198
Netto gewicht	502 g
Netto inhoud	450 ml
Bruto gewicht	538 g
e-teken	-
HE	HE
Naam	Tomatenketchup
EAN	8713277570191
Artikelnummer Fabrikant	407450
Verpakking (lxbxh in mm)	doos 338 x 137 x 196
Aantal verpakkingen in de omverpakking	10 x 450 ml
Bruto gewicht	5528 g
Pallet	Pallet
Soort pallet	euro pallet
Aantal dozen per laag	19
Aantal lagen per pallet	6
Aantal colli op de pallet	114

Contactgegevens

Oliehoorn B.V., De Compagnie 21, 1689 AG Zwaag

Klantenservice

www.oliehoorn.nl

verkoop@oliehoorn.nl

0229-244660

Specificatie laatst gewijzigd op maandag 2 februari 2015

Specificatie laatst goedgekeurd op maandag 2 februari 2015

Vragen of meer willen weten over PS in foodservice? Stuur een mail naar info@psinfoodservice.nl of ga naar www.psinfoodservice.nl

Deze specificaties komen uit de databank van **PS in foodservice**.
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens.