

Vlammensaus 1000 ml.

Datum afgifte
Pagina

24-10-2019
1



Merknaam	Vlammensaus 1000 ml.
Code	700820
Versie	4.0 1902
EAN-code HE	8711103202896
EAN code CE	8711103008252

Contactinformatie

Producent	Topking Fingerfood
Adres	Algerastraat 16, 3125 BS Schiedam NL
Postcode	3125 BS
Plaats	Schiedam
Telefoon	+31 (0)10 5217900
E-mail	info@topking.nl

Productomschrijving

Pikante saus

Ingrediëntendeclaratie

glucose-fructosestroop, water, 13% chili peper, zout, gemodificeerd zetmeel, voedingszuur (azijnzuur, citroenzuur), kruiden en specerijen, conserveermiddel (E202, E211), verdikkingsmiddel (E415), aroma

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Voedingswaarde

	100 g	10 g
Energie	798 kJ	80 kJ
Energie	188 kcal	19 kcal
Vetten	0.5 g	0.0 g
- Verzadigd	0.1 g	0.0 g
Koolhydraten	45.4 g	4.5 g
- Suikers	42.4 g	4.2 g
Eiwitten	0.2 g	0.0 g
Zout	3.3 g	0.3 g

Vlammensaus 1000 ml.

Datum afgifte
Pagina

24-10-2019
2



Afbeelding



Allergenen Informatie

Gluten
Tarwe

-
-

Vlammensaus 1000 ml.

Datum afgifte 24-10-2019
Pagina 3



Rogge	-
Gerst	-
Haver	-
Spelt	-
Kamut	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Koemelk	-
Noten (schaalvruchten)	-
Amandelen	-
Hazelenoten	-
Walnoten	-
Cashewnoten	-
Pecannoten	-
Paranoten	-
Pistachenoten	-
Macademianoten	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavel dioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt	-
Lupine	-
Weekdieren	-
Lactose	-
Cacao	-
Glutamaat (E620 - E625)	-
Kippenvlees	-
Koriander	-
Maïs	+
Peulvruchten	-
Rundvlees	-
Varkensvlees	-
Wortel	-

Microbiologische kenmerken

	Normen < dan	Maximum (kve/g)	Methode
Aëroob kiemgetal	500.000	5.000.000	ISO 4833 mod
Niet-Melkzuurbacteriën			
Enterobacteriaceae			
Schimmels en Gisten			
Gisten	1.000	10.000	ISO 7954
Staphylococcus aureus			
Salmonella spp.			
Escherichia coli			
Listeria monocytogenes	100	100	0021-MI

Opslag en houdbaarheid

Opslag condities	5 á 15 °C
Houdbaarheid	12 maanden na productie waarbij gegarandeerd minimaal 6 maanden na levering.

Vlammensaus 1000 ml.

Datum afgifte 24-10-2019
Pagina 4



EG erkenning NL 456

Gebruik

Bereidingswijze Klaar voor gebruik.
Bedoeld gebruik Doelgroep; niet specifiek, algemeen publiek.

Kenmerken

Kleur rood-transparant met tekening van spaanse pepers
Geur typisch chili
Smaak pittig, zoet en fris

Omschrijving

Product Pikante saus

Dit product voldoet aan (EG) verordening nrs. 1935/2004 en 10/2011.

Bereid zonder gentechniek, conform (EG) verordening nrs 1829/2003 en 1830/2003.

De informatie op dit document is met de grootste zorg samengesteld door kwaliteitsbeheerder Gerard Meijering. Enige garantie en waarborg kunnen wij echter niet verlenen.