

Ketchup Zero

Product omschrijving

Code consumenteneenheid (CE)	RB08
Code handelseenheid (HE)	RB08.HE
Netto inhoud CE	350 gram
Verpakking CE	38/400 350ml Rabeko PET bottle
Verpakking HE	SRP doos 2x4 flesjes (227 x 147 x 163 mm)
Aantal CE per HE	8 stuks
Soort pallet	EURO
Stuks/laag	25
Lagen/pallet	10
HE/pallet	250 stuks
CE/pallet	2000 stuks
EAN code CE	5413285001443
EAN code HE	5413285001634
Intrastat code	2103909010
Dosering	Afhankelijk van toepassing; naar smaak.
Opslagcondities	Koel, donker, droog en in gesloten verpakking bewaren. Na opening beperkt houdbaar in koeling (max. 7°C)
Min. houdbaarheid na productie	In originele gesloten verpakking: 16 maanden
Toepassing	
Ingrediëntendeclaratie	water, tomatenpuree, gemodificeerd maïszetmeel, zout, ui, voedingszuur: citroenzuur, azijnzuur, conserveermiddelen (kalium sorbaat, natrium benzoaat), chili, salie, nootmuskaat, kaneel, zoetstof: sucralose

Ketchup Zero

Voedingswaarde per 100 gram

Energie (kJ)	163,61	kJ
Energie (kcal)	39,10	kcal
Vetten	0,13	gram
waarvan verzadigde vetzuren	0,01	gram
Koolhydraten	7,39	gram
waarvan suikers	2,98	gram
Vezels	1,08	gram
Eiwitten	1,10	gram
Zout	0,72	gram

Chemisch / fysisch

Asgehalte	-	Max %
Vochtgehalte	-	Max %
Chemische contaminatie	Het product moet voldoen aan de eisen van de EU-regelgeving 1881/2006 (maximum gehalten bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen).	
pH-waarde	4,00	

Claims

Geschikt voor Halal	Nee
Biologisch	Nee
Geschikt voor vegetariërs	Ja
Geschikt voor veganisten	Ja

Ketchup Zero

Microbiologisch

Algemeen kiemgetal: max 100.000 kve/gram

Gisten en schimmels: max 100 kve/gram

Salmonella: niet aantoonbaar in 25 gram

Bacillus cereus: max 100 kve/gram

Wetgeving

Microbiologische criteria voor levensmiddelen:

- Verordening (EG) nr. 2073/2005

Maximumgehalte verontreinigingen in levensmiddelen.

- Verordening (EG) nr. 1881/2006

Verpakking

- Verordening (EG) nr. 1935/2004

- Verordening (EG) nr. 10/2011

Verstrekking van voedselinformatie aan consumenten

- Verordening (EG) nr. 1169/2011

Ketchup Zero

Allergenen

Allergeen	Gebruikt als ingrediënt?	
	Ja	Nee
Gluten bevattende granen		
Tarwe		X
Rogge		X
Gerst		X
Haver		X
Spelt		X
Kamut		X
Schaaldieren		X
Ei		X
Vis		X
Aardnoten (pinda's)		X
Soja		X
Melk		X
Noten		
Amandelen		X
Hazelnoten		X
Walnoten		X
Cashewnoten		X
Pecannoten		X
Paranoten		X
Pistachenoten		X
Macademianoten		X
Selderij		X
Mosterd		X
Sesam		X
Zwaveloxide en sulfieten		X
Lupine		X
Weekdieren		X

Ketchup Zero

Claims

Vrij van productvreemd materiaal Ja

Pesticiden:

Het product moet voldoen aan de eisen van de EU-regelgeving 396/2005 (maximum hoeveelheden residuen). Het maximumgehalte aan residuen van bestrijdingsmiddelen in levensmiddelen is 0,01 mg/kg. Deze algemene maximumwaarde wordt als standaardwaarde toegepast, d.w.z. voor alle gevallen waarin geen specifieke MRL is vastgesteld voor producten of groepen van producten.

Zie ook website: http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm over de MRL's van pesticiden.

GMO verklaring

Het product voldoet aan verordening (EG) nr. 1829/2003.

Toegepaste processen

Metaal detectie uitgevoerd Nee

Hittebehandeld Ja

Doorstraald (gamma) Nee

Ketchup Zero

Herkomst

azijnzuur (Nederland)
chili (China)
citroenzuur (China)
gemodificeerd maïzetmeel (Duitsland)
kalium sorbaat (China)
kaneel (Indonesië)
natrium benzoaat (China)
nootmuskaat (Indonesië)
salie (Turkije)
sucralose (VS)
tomatenpuree (Griekenland)
ui (India)
water
zout (Nederland)

Algemene bepalingen

Naast de algemene bepalingen en afspraken met betrekking tot betalingen en leveringen, bevat deze specificatie indicatieve informatie waarvan geen rechten ontleend mogen worden. Als gevolg van de fluctuaties die van nature optreden in grondstoffen, is het mogelijk dat de informatie in deze specificatie in kleine mate kan verschillen ten opzichte van de reeds eerder verstrekte informatie. We leveren de hoogste kwaliteit na met betrekking tot de productspecificatie, zowel de samenstelling als de ingrediënten die gebruikt worden. We accepteren geen enkele aansprakelijkheid met betrekking tot schade, van welke aard dan ook, als gevolg van het gebruik van of de productie met het product volgens de bijbehorende specificatie.