



PRODUCTSPECIFICATIE

Art. 01303 V001.005  
TARTAAR TKS 3L

Ingrediënten:

koolzaadolie, gezouten EIGEEL (EIGEEL, zout), water, 6.9% ui, 4.8% peterselie, azijn, MOSTERD (water, MOSTERDzaden, azijn, zout, suiker, specerijen), suiker, zout, kruiden, stabilisatoren: E412, E415. conserveermiddelen: E202, E211. smaakversterker: E621. specerijen.

Allergenen te declareren volgens 1169/2011 (\*):

1	Gluten	?	8	Noten	-
2	Schaaldieren	-	9	Selderij	-
3	Eieren	+	10	Mosterd	+
4	Vis	-	11	Sesamzaad	-
5	Pindanoten	-	12	Zwavel dioxide en sulfieten	-
6	Soja	-	13	Lupine	-
7	Melk	-	14	Weekdieren	-

(\*) + allergeen aanwezig, - allergeen afwezig, ? kan sporen bevatten van

Voedingswaarde (\*):

Parameter:	Waarde per 100 g
Energetische waarde (kJ):	2686
Energetische waarde (kcal):	653
Vet:	71,0
waarvan verzadigd:	5,8
Koolhydraten:	1,5
waarvan suikers:	0,9
Eiwit:	1,5
Zout:	1,4

(\*) De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen

Microbiologische doelstellingen (\*):

Parameter	Doelstelling productie	Doelstelling einde houdbaarheid
Totaal aëroob kiemgetal	n.v.t.	n.v.t.
Melkzuurbacteriën	3.000	30.000.000
Gisten	3.000	300.000
Schimmels	3000	Niet zichtbaar
E. coli	< 10	< 50
Salmonella	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	Afw. in 25 g	Afw. In 25 g

(\*) Microbiologische doelstellingen obv de richtlijnen volgens de Vakgroep voedselveiligheid en voedselkwaliteit en het Laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering.

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.  
Welvaartstraat 18  
B-2200 Herentals

Tel.: +32(0)14.24.84.00  
email: quality@freshsaucyfoods.be

RPR Turnhout  
BTW BE 0825 958 562  
FAVV/VK Antwerpen



PRODUCTSPECIFICATIE
---------------------

Art.	01303 V001.005 TARTAAR TKS 3L
------	----------------------------------

Kwaliteitsgarantie:

De sauzen worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijk oorsprong en het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. De GHP-programma's en het op HACCP-gebaseerde kwaliteitssysteem zijn ter inzage op onze kantoren.

Verpakkingsgegevens:

De sauzen worden verpakt, conform de geldende wetgeving, gebaseerd op Verordening nr. 1935/2004 en 10/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met het levensmiddel in contact te komen.

Etikettering:

Conform EU-verordening 1169/2011 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, wordt minimaal de verkoopbenaming, de lijst van ingrediënten, de hoeveelheid ervan, de datum van minimale houdbaarheid, de bewaarvoorschriften, de naam en adres van de producent of de verkoper, het erkenningsnummer en de nettohoeveelheid ("e") vermeld.

Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur:	Tussen 2 en 30°C, om optimale smaak te behouden, koel bewaren.
Houdbaarheid:	Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste houdbaar tot 5 maanden na productie, na openen maximum 1 maand houdbaar

Traceerbaarheid:

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van de houdbaarheidsdatum die verwijst naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

GMO-verklaring:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificeerd.

EAN code:

05411883013035

Opgesteld door:	kwaliteitsdienst	Kaat Slabbaert
Goedgekeurd door:	QA manager	Uitgifte: 30/03/2022 Willem Nagel

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.  
Welvaartstraat 18  
B-2200 Herentals

Tel.: +32(0)14.24.84.00  
email: quality@freshsaucyfoods.be

RPR Turnhout  
BTW BE 0825 958 562  
FAVV/VK Antwerpen