



Specificatie

VAN HEES GmbH
 Kurt-van-Hees-Str. 1
 D-65396 Walluf
 E-mail: info@van-hees.com
 Web: /www.van-hees.com

Artikelnummer

148399

Artikelnaam

Salat-Frisch, flüssig

Productbeschrijving

Salat-Frisch, flüssig is een conserveringsmiddel voor mayonaise en andere sauzen.

Ingrediënten

drinkwater, E211 natriumbenzoaat, E202 kaliumsorbaat

Declaratieadvies conform verordening (EU) nr. 1169/2011

Ingrediënten: drinkwater, conserveermiddel (30,0%)(E211, E202)

Indien adviesdosering en productbeschrijving wordt aangehouden, worden wettelijke maximale toegelaten hoeveelheden additieven op conform Verordening (EG) nr. 1333/2008 niet overschreden.

Dosering

			per
toevoeging	3,00	4,00 g	1 kg
		0,00 g	0 g
		0,00 g	0 g

Fysisch-chemische waarden

Analyse	Eenheid	ca.	min.	max.
Benzoëzuur	%		13,0	16,0
Sorbinezuur	%		7,0	9,0

Voedingswaarde

(berekend per 100 g)	Unit	ca.
Energie	kJ	0
	kcal	0
Vet	g	0,0
- Verzadigde vetzuren	g	0,0
Koolhydraten	g	0,0
- Suiker	g	0,0
Voedingsvezel	g	0,0
Eiwit	g	0,0
Zout (=natrium * 2,5)	g	7,20

Microbiologische waarden

Kiem	Eenheid	Voor- lopige waarden	Richt- waarde	Warn- waarde
Totaal aerob kiemgetal	kve/g		< 10,000	
Enterobacteriaceae	kve/g		< 1,000	
Schimmels	kve/g		< 1,000	
Gisten	kve/g		< 1,000	
Salmonella	kve/25g		neg.	

Allergenen conform verordening (EU) nr. 1169/2011

	ja	nee
Glutenhoudende granen evenals daaruit vervaardigde producten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eieren en producten op basis van eieren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vis en producten op basis van vis	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja en producten op basis van soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Noten en producten op basis van noten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Selderij en producten op basis van selderij	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mosterd en producten op basis van mosterd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Zwavel dioxide en sulfieten (>10 mg/kg of 10 mg/L) aan S02	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupine en daaruit afgeleide producten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

De allergenen informatie is gebaseerd op onze receptuur en is conform. De informatie is gebaseerd op de ons ter beschikking gestelde verklaringen van leveranciers. VAN HEES heeft een actief allergenenmanagement systeem waarbij grondstoffen steekproefsgewijs onderzocht worden op aanwezigheid van niet gedeclareerde allergenen. Verdere informatie is opgenomen in het VAN HEES allergenenmanagement.

Verdere allergie en ingrediënten informatie

	ja	nee
Soja olie	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja lecithine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rundvlees	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Rundvlees derivaten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Varkensvlees	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Varkensvlees derivaten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gevogeltevlees	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gevogeltevlees derivaten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Maïs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cacao	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Peulvruchten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Koriander	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Umbelliferae	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Kaneel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Vanilline	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Wortelen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Saccharose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fructose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Gist	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Toegevoegd glutamaat	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BHA-BHT (E320-E321)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Benzoëzuren (E210-E213)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sorbinezuren (E200-E203)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Parabenen (E214-E219)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azo kleurstoffen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Azorubine (E122)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Amarant (E123)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tartrazine (E102)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Zonnegeel FCF (E110)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Cochenillerood A (E124)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Houdbaarheid en opslag

Minimale houdbaarheid vanaf productie: 18 maanden bij aanbevolen opslagcondities

Aanbevolen opslagcondities: Bewaartemperatuur: 10°C -25°C, droog en donker bewaren. Geopende verpakking direct sluiten en koel bewaren (ca. 4-7°C). Uitgegoten product in geen geval terug gieten in de originele verpakking.

Sensorisch

Meer informatie in het kader van onze specificatie.

Het product is conform de Duitse en Europese wetgeving.

Het product bevat geen declaratieplichtige genetisch gemodificeerde bestanddelen conform verordening (EG) nr. 1829/2003 en valt niet onder verordening (EG) nr. 1830/2003.

Met betrekking tot bestrijdingsmiddelen en contaminanten wordt voldaan aan de eisen van verordening (EG) 396/2005 en verordening (EG) 1881/2006.

Een behandeling met ioniserende straling, voor kiemreductie is niet uitgevoerd.

Onze verpakking voldoen aan de eisen van verordening (EG) nr. 1935/2004 en verordening (EU) nr. 10/2011.

Een HACCP-concept conform verordening (EG) nr. 852/2004 is ingevoerd.

VAN HEES GmbH is naar International featured Standard Food (IFS) gecertificeerd.

De specificatie is gebaseerd op ervaring en kennisstand op het moment van opstellen.

Specificaties dienen enkel als informatieverstrekking over onze producten en zijn geen alternatief voor een eigen controle.

Nationale levensmiddelenwetgeving van het betreffende land kan verschillen van Europese wetgeving en moet worden nageleefd.

De gebruiker is verantwoordelijk voor de naleving van alle wettelijke vereisten in de verdere verwerking.