



Delino nv

't Walletje 51 - 8300 Knokke-Heist (BELGIË)

Tel +32/50/60.38.72

Toelatingsnummer AER/WVL/002390

Website www.delino.be

E-mail kwaliteit@delino.be

A. PRODUCT

Naam	Tomato cream 10 kg
	Tomato cream 10 kg
Code	0212-DE
Intrastatcode	21032000
Productomschrijving	Tomatensaus verrijkt met madeira.
Gebruik	Rundstong, gehaktballetjes, gevogelte.
Staalname	Manueel - staal wordt bewaard tot vervaldatum

B. INGREDIENTENDECLARATIE (volgens Verordening nr. 1169/2011/EU)

Declaratie	water, tomatenconcentraat (17,8%), suiker, gemodificeerd zetmeel, plantaardige olie (koolzaad, zonnebloem), kruiden en specerijen (bevat MOSTERD), bouillon (bevat EI, SOJA, MELK, LACTOSE, SELDERIJ), glucosestroop, natuurlijk aroma, madeira, specerij-extract, zout, smaakversterker (mononatriumglutamaat), voedingszuur (citroenzuur), stabilisatoren (guarpitmeel, xanthaangom), conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat).
	eau, concentré de tomates (17,8%), sucre, amidon modifié, huile végétale (colza, tournesol), herbes et épices (contient MOUTARDE), bouillon (contient OEUF, SOJA, LAIT, LACTOSE, CELERI), sirop de glucose, arôme naturel, vin de madère, extrait d'épice, sel, exhausteur de goût (glutamate monosodique), acidifiant (acide citrique), stabilisants (gomme guar, gomme xanthane), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium).

C. BEWARING

Omschrijving	Waarde
Bewaren bij	2°C - 18°C
Houdbaarheid	Productiedatum + 240 dagen
Min houdbaarheid bij levering	Leveringsdatum + 150 dagen
Transport	Gekoeld transport

D. ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

Omschrijving	Waarde
Textuur	Gebonden saus
Kleur	Rood
Smaak	Typisch
Reuk	Typisch

E. FYSICO-CHEMISCHE KENMERKEN

Omschrijving	Waarde
pH	4,22 +/- 0,25 (max 4,50)

F. MICROBIOLOGISCHE SPECIFICATIES

Omschrijving	Doel bij productie	Tolerantie (productie)
Totaal kiemgetal	< 10.000 kve/g	< 100.000 kve/g
Gisten	< 1.000 kve/g	< 10.000 kve/g
Schimmels	< 100 kve/g	< 1.000 kve/g
Enterobacteriaceae	NVT	NVT
E. coli	< 10 kve/g	< 50 kve/g
Staphylococcus aureus	NVT	NVT
Bacillus cereus	< 100 kve/g	< 1.000 kve/g
Melkzuurbacteriën	< 1.000 kve/g	< 10.000 kve/g
Listeria Monocytogenes	afwezig in 25 g	afwezig in 25 g
Salmonella	NVT	NVT

G. GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE PER 100g (BEREKEND)

Waarden berekend op basis van de beschikbare gegevens van de grondstoffen.

Omschrijving	Waarde
Energie (kJ)	285 kJ
Energie (kcal)	68 kcal
Vetten	1,6 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,2 g
waarvan enkelvoudige onverzadigde vetzuren	1,1 g
waarvan meervoudige onverzadigde vetzuren	0,2 g
Koolhydraten	11,7 g
waarvan suikers	7,7 g
Vezels	0,9 g
Eiwitten	1,1 g
Sulfiet (E220-E227) <10 ppm	1,0 k
Zout	1,16 g
Vochtgehalte	89,6 g

H. WETGEVING

Delino NV garandeert dat het product voldoet aan de actuele Belgische en Europese wetgeving.
--

I. FYSISCH CONTAMINATIE

Omschrijving	Waarde
Glas	Visuele controle
Hout	Visuele controle
Metaal	Visuele controle
Producteigen onzuiverheden	Visuele controle
Ongedierte	Pest control

J. GGO INFORMATIE (volgens verordening (EG) nrs. 1829/2003 & 1830/2003)

De producent garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die onderworpen zijn aan de verplichte etikettering volgens de verordening (EG) 1830/2003

K. BESTRALING

Dit product is niet bestraald en bevat geen doorstraalde ingrediënten

L. VERPAKKING

Type	Emmer	Netto	10 kg
EAN	05412834509874	Lengte	
Aard	Atmosferisch	Hoogte	265,00 MM
Vulmethode	Automatisch, volumetrisch	Breedte	
Palletinfo	13 stuks/laag x 4 lagen = 52 stuks/palet	Diameter	270,00 MM
Pallettype	HOUTEN PALLET	Tarra	0,35 KG

M. ALLERGIE INFORMATIE

Onderstaande tabel is gebaseerd op de allergie-informatie van zowel elk ingrediënt van het eindproduct als de mogelijke besmetting met allergenen door bv productieproces.

- + Het product bevat het allergeen doordat het voorkomt in minstens 1 ingrediënt.
- Het allergeen is niet aanwezig als ingrediënt in het recept.
- '?' Het eindproduct kan sporen van dit allergeen bevatten doordat minstens 1 ingrediënt sporen bevat.

allergeen	+	-	?	allergeen	+	-	?
Gluten			X	Schaaldieren			X
Ei	X			Vis			X
Aardnoten (Pinda's)			X	Soja	X		
Melk	X			Noten (schaalvruchten)			X
Selderij	X			Mosterd	X		
Sesam			X	Zwavedioxide-sulfieten >10 ppm (E220-E228)			X
Lupine			X	Weekdieren			X
Lactose	X						

N. FOTO



Delino NV verklaart hierbij dat de bovenstaande informatie naar ons beste vermogen correct en nauwkeurig is samengesteld. Elke gebruiker dient na te gaan of het product (wettelijk) geschikt is voor de bestemde toepassing. De inhoud van dit document houdt geen schriftelijke garantie noch waarborg in.

Bij wijziging van één van de bovenstaande gegevens zal Delino NV haar rechtstreekse afnemers op de hoogte brengen. Deze productspecificatie wordt geacht te zijn aanvaard indien geen opmerkingen werden ontvangen binnen de 8 dagen na het versturen van deze specificatie.

Datum: 05/03/25 (Versie: 2)

Handtekening:

Naam: Nicolas Derudder

Functie: Kwaliteitsmanager