



BEHEERD DOCUMENT

## PRODUCTSPECIFICATIE

Datum opmaak: 2/10/2025

### 1. PRODUCTOMSCHRIJVING

#### 1a. Benaming

COCKTAILSAUS

### 2. INGREDIENTENDECLARATIE

koolzaadolie  
tomatenpuree  
azijn  
glucose-fructosestroop  
**eigeeel**  
gemodificeerd zetmeel  
zout  
**mosterd**  
water  
azijn  
**mosterdzaden**  
voedingszuur  
citroenzuur  
specerij  
whisky 1,5%  
voedingszuren  
melkzuur  
citroenzuur  
worcestersaus  
water  
suiker  
azijn  
melasse  
uienpuree  
zout  
tamarinde  
kruidnagel  
gemberextract  
knoflookextract  
verdikkingsmiddelen  
guarpitmeel  
xanthaangom  
conserveermiddel  
kaliumsorbaat  
specerijen (bevat **mosterd**)  
specerijextracten  
antioxidant  
calciumdinatrium-EDTA

**BEHEERD DOCUMENT****3. VOEDINGSWAARDEN door berekening**

| Gemiddelde waarde voor          | 100 g      |
|---------------------------------|------------|
| Energie (kJ / kcal)             | 1571 / 380 |
| Vetten (g)                      | 36         |
| waarvan verzadigde vetzuren (g) | 3,0        |
| Koolhydraten (g)                | 11         |
| waarvan suikers (g)             | 7,5        |
| Eiwitten (g)                    | 1,0        |
| Zout (g)                        | 1,9        |

**4. ALLERGENENINFORMATIE**

| Wettelijke allergenen   |   |
|---|---|
| Gluten  | - |
| tarwe   | - |
| rogge   | - |
| gerst   | - |
| haver   | - |
| spelt   | - |
| kamut   | - |
| schaaldieren  | - |
| ei  | + |
| vis   | - |
| aardnoten (pinda's)   | - |
| soja  | - |
| melk  | - |
| noten (schaalvruchten)  | - |
| amandelen   | - |
| hazelnoten  | - |
| walnoten  | - |
| cashewnoten   | - |
| pecannoten  | - |
| paranoten   | - |
| pistachenoten   | - |
| macademianoten  | - |
| selderij  | - |
| mosterd   | + |
| sesam   | - |
| zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10mg/l, uitgedrukt als SO <sub>2</sub> | - |
| lupine  | - |
| weekdieren  | - |

**BEHEERD DOCUMENT**

| Aanvullende allergenen  |   |
|-------------------------|---|
| lactose                 | - |
| cacao                   | - |
| glutamaat (E620 - E625) | - |
| kippenvlees             | - |
| koriander               | + |
| maïs                    | + |
| peulvruchten            | - |
| rundvlees               | - |
| varkenvlees             | - |
| wortel                  | - |

|                 |   |
|-----------------|---|
| vlees           | - |
| azokleurstoffen | - |

**5. GMO ETIKETTERING**

Het eindproduct bevat geen genetisch gemanipuleerde organismen en is niet geproduceerd met grondstoffen van genetisch gemanipuleerde origine

**6. BIJKOMENDE VERMELDING OP DE VERPAKKING**

| Aanvullende vermeldingen  | Ja / Neen |
|---|-----------|
| "met zoetstof(fen)"; vermelding bij wettelijke verkoopsbenaming             | Neen      |
| "met suiker(s) en zoetstof(fen); vermelding bij wettelijke verkoopsbenaming | Neen      |
| "Kan de activiteit of opletendheid van kinderen nadelig beïnvloeden"        | Neen      |

**7. PRODUCTIEPROCES****Stap 1: Bereiding van de waterige fase**

- Afweging van grondstoffen
- Menging van de samenstelling

**Stap 2: Productieproces**

- Koken
- Koelen
- Volumetrische dosering van waterige fase, plantaardige olie en eigeel
- Emulgeren van de samenstelling
- Homogeniseren van de samenstelling

**Stap 3: Afvulproces**

- Volumetrische afvulling in de eindverpakking
- Sluiten, etiketteren, dateren en ompakken



## BEHEERD DOCUMENT

### 8. PRODUCTSPECIFICATIES

#### 8a. Grondstoffen en primaire verpakkingen

Voor elke grondstof / verpakking is een goedgekeurde specificatie aanwezig.  
Elke levering van grondstof / verpakking dient te voldoen aan de goedgekeurde specificatie

#### 8b. Fysico-chemische parameters

| Parameter | Waarde | min / max |
|-----------|--------|-----------|
| pH        | 3,5    | + / - 0,3 |
| % zout    | 1,95   | + / - 0,3 |
| % zuur    | 1,0    | + / - 0,3 |

#### 8c. Microbiologische parameters

| Parameter               | Doel (/g)       | Tolerantie (/g) | THT (/g)                       |
|-------------------------|-----------------|-----------------|--------------------------------|
| Totaal kiemgetal (30°C) | $3 \times 10^3$ | $3 \times 10^5$ | $3 \times 10^7$                |
| Melkzuurbacteriën       | $3 \times 10^3$ | $3 \times 10^4$ | $3 \times 10^7$                |
| Schimmels               | $3 \times 10^2$ | $3 \times 10^3$ | geen zichtbare schimmelvorming |
| Gisten                  | $3 \times 10^3$ | $3 \times 10^4$ | $3 \times 10^5$                |
| Listeria monocytogenes  | Afwezig in 25g  | <100            | 100                            |

### 9. STOCKAGEVOORWAARDEN

- Het eindproduct bewaart bij omgevingstemperatuur en mag niet bevroren worden.

### 10. METAALDETECTIE

Toegepast voor alle verpakkingen behalve: emmers, BIB, laminaat tubes (zeef) en bidons.

Als we binnen 10 werkdagen na het versturen van de ondertekende productspecificatie geen reactie ontvangen, beschouwen we deze productspecificatie als goedgekeurd.