



BEHEERD DOCUMENT

PRODUCTSPECIFICATIE

Datum opmaak: 5/03/2026

1. PRODUCTOMSCHRIJVING

1a. Benaming

CURRYKETCHUP

2. INGREDIENTENDECLARATIE

tomatenpuree (99g tomaten in 100g saus)

glucose-fructosestroop

azijn

gemodificeerd zetmeel

zout

karamel

glucosestroop

suiker

water

worcestersaus

water

suiker

azijn

melasse

uienpuree

zout

tamarinde

kruidnagel

gemberextract

knoflookextract

kerrie (bevat **mosterd**) 0,7%

voedingszuren

citroenzuur

melkzuur

verdikkingsmiddelen

xanthaangom

guarpitmeel

natuurlijke aroma's

specerijen

conserveermiddel

kaliumsorbaat

kruiden

appelsapconcentraat

glucosestroop

appelsapconcentraat

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

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	660/155
Vetten (g)	0,2
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0,1
Koolhydraten (g)	36
waarvan suikers (g)	31,4
Eiwitten (g)	1,0
Zout (g)	2,2

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 ₂	-
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

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	3,35	+ / - 0,3
% zout	2,2	+ / - 0,3
% zuur	1,4	+ / - 0,3

8c. Microbiologische parameters

Parameter	Doel (/g)	Tolerantie (/g)	THT (/g)
Totaal kiemgetal (30°C)	3×10^3	3×10^5	3×10^7
Melkzuurbacteriën	3×10^3	3×10^4	3×10^7
Schimmels	3×10^2	3×10^3	geen zichtbare schimmelvorming
Gisten	3×10^3	3×10^4	3×10^5
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.

Informatie in dit document wordt aanzien als correct op de datum hierboven vermeld en wordt gegeven in goed vertrouwen.

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