



BEHEERD DOCUMENT

PRODUCTSPECIFICATIE

Datum opmaak: 6/11/2025

1. PRODUCTOMSCHRIJVING

1a. Benaming

TOMATENKETCHUP

2. INGREDIENTENDECLARATIE

tomatenpuree (148g tomaten in 100g ketchup)

suiker

azijn

gemodificeerd zetmeel

zout

voedingszuren

glucono-delta-lacton

citroenzuur

conserveermiddel

sorbinezuur

specerijen

natuurlijk aroma

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

Gemiddelde waarde voor	100 g
Energie (kJ / kcal)	535 / 126
Vetten (g)	0,2
waarvan verzadigde vetzuren (g)	0,1
Koolhydraten (g)	28
waarvan suikers (g)	24
Eiwitten (g)	1,3
Zout (g)	1,7

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: Afulproces

- 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	1,75	+ / - 0,3
% zuur	2,0	+ / - 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.