

Technische Fiche / Fiche Technique

Barbecuesaus 8x1000ml



1 Identificatie/Identification

Leverancier / Fournisseur	La William
Naam product / Nom du produit	Barbecuesaus 8x1000ml
Artikelnummer verkoopseenheid / Numéro d'article d'unité de vente	11116
Verkoopseenheid / Unité de vente	8 x 1000ml
Verbruikerseenheid / Unité de consommateur	1 tube / 1 tube en plastique
EAN-code verkoopseenheid / code EAN unité de vente	05410426111160
EAN-code verbruikerseenheid / code EAN unité de consommateur	5410426111177
Intrastatnummer / Numéro intrastat	21039090
Code fost plus	021

2 Paletsamenstelling/ Paletisation

Paletsamenstelling / Paletisation	8 tubes x 14 dozen x 4 lagen 8 tubes x 14 cartons x 4 couches
Aantal per laag / Quantité par couche	14
Aantal lagen per palet / Couches par palette	4

3 Verpakking/Emballage

Materiaal verpakking / Matériaux d'emballage	plastiek / plastic
Verpakkingseenheid / Unité d'emballage	Tube 1000 ml
Type palet / Type de palette	Europalet / Palette EUR

4 Afmetingen/Dimension

Hoogte palet (palet inbegrepen: 16,6 cm) / Hauteur palette (palette incluse: 16,6 cm)	135 cm
Breedte palet / Largeur palette	80 cm
Lengte palet / Longueur palette	120 cm
Hoogte verkoopseenheid / Hauteur unité de vente	29,5 cm
Breedte verkoopseenheid / Largeur unité de vente	23,0 cm
Lengte verkoopseenheid / Longueur unité de vente	29,0 cm
Hoogte verbruikerseenheid / Hauteur unité de consommateur	27,0 cm
Diameter verbruikerseenheid / Diamètre unité de consommateur	8,6 cm

5 Gewichten/Poids

Gewicht palet / Poids palette	595 kg
Brutogewicht verkoopseenheid / Poids brut unité de vente	10,1 kg
Nettogewicht verkoopseenheid / Poids net unité de vente	9,4 kg
Brutogewicht verbruikerseenheid / Poids brut unité de consommateur	1237,0 g
Nettogewicht verbruikerseenheid / Poids net unité de consommateur	1180,0 g

6 Houdbaarheid/Durabilité

Maximale houdbaarheid / Délai de conservation maximum	13 maand / 13 mois
Minimale houdbaarheid bij levering / Délai de conservation minimum à la livraison	4 maand / 4 mois
Stockagetemperatuur / Température de stockage	min: 3°C max: 22°C
Bewaarvoorschriften / Conseils de conservation	Koel en droog bewaren / Conserver au frais et au sec
Bewaarvoorschriften na opening / Conseils de conservation après ouverture	1 maand in koeling (max 7°C)/ 1 mois au réfrigérateur (max 7°C)

7a Ingrediënten/Ingrédients

Ingrediënten: water, invertsuiker, tomatenconcentraat, glucosestroop, suiker, ciderazijn, azijn, karamel, stabilisatoren (glycerol, xanthaangom), gemodificeerd zetmeel, koolzaadolie, aroma's (bevat selderij), zout, kruiden (bevat selderij), uien, mosterd (water, azijn, mosterdzaad, zout, specerijen), specerijen (bevat mosterd), conserveermiddelen (kaliumsorbaat, natriumbenzoaat).
Ingrédients: eau, sucre inversé, concentré de tomates, sirop de glucose, sucre, vinaigre de cidre, vinaigre, caramel (sucre, sirop de glucose, eau), stabilisants (glycérol, gomme xanthan), amidon modifié, huile de colza, arômes (contient du céleri), sel, herbes (contient du céleri), oignons, moutarde (eau, vinaigre, graines de moutarde, sel, épices), épices (contient de la moutarde), conservateurs (sorbate de potassium, benzoate de sodium).

7b Voedingswaarden per 100 ml/Valeurs nutritionnelles par 100 ml

energie / énergie (kJ / kcal)	616,0/145,6
vetten / graisses (g)	1,6
waarvan / dont:	
- verzadigde vetzuren / acides gras saturés	0,1
- enkelvoudig onverzadigde vetzuren / acides gras mono-insaturés	1,0
- meervoudig onverzadigde vetzuren / acides gras polyinsaturés	0,5
koolhydraten / glucides	31,3
waarvan / dont:	
- suikers / sucres	18,6
vezels / fibres alimentaires	0,9
eiwitten / protéines	0,7
zout / sel	0,5

8a Allergenen / Allergènes

Allergeen / Allergène	Aanwezig in het product / Présent dans le produit
Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver) / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine)	Nee / Non
Schaaldieren / Crustacés	Nee / Non
Eieren / Oeufs	Nee / Non
Vis/ Poisson	Nee / Non
Aardnoten / Arachides	Nee / Non
Soja / Soja	Nee / Non
Melk (inclusief lactose) / Lait (y compris le lactose)	Nee / Non
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) / Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia)	Nee / Non
Selderij / Céleri	Ja / Oui
Mosterd / Moutarde	Ja / Oui
Sesamzaad / Graines de sésame	Nee / Non
Zwavedioxide en sulfiet (concentratie > 10 mg SO ₂ /kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg SO ₂ /kg)	Nee / Non
Lupine / Lupin	Nee / Non
Weekdieren / Mollusques	Nee / Non

8b Allergenen / Allergènes

Allergeen / Allergène	Aanwezig in het bedrijf / Présent dans l'entreprise
Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver) / Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine)	Ja (tarwe, gerst) / Oui (blé, orge)
Schaaldieren / Crustacés	Ja / Oui
Eieren / Oeufs	Ja / Oui
Vis/ Poisson	Ja / Oui
Aardnoten / Arachides	Nee / Non
Soja / Soja	Ja / Oui
Melk (inclusief lactose) / Lait (y compris le lactose)	Ja / Oui
Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten) / Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia)	Nee / Non
Selderij / Céleri	Ja / Oui
Mosterd / Moutarde	Ja / Oui
Sesamzaad / Graines de sésame	Nee / Non
Zwavedioxide en sulfiet (concentratie > 10 mg SO ₂ /kg) / Anhydride sulfureux et sulfites (concentration > 10 mg SO ₂ /kg)	Ja / Oui
Lupine / Lupin	Nee / Non
Weekdieren / Mollusques	Nee / Non

9 Organoleptische eigenschappen / Propriétés organoleptiques

Smaak / Goût	pittige tomatensaus met roksmaak / saveur tomate piquante avec goût fumeur
Textuur / Texture	ketchup

10 Fysico-chemische eigenschappen / Propriétés physico-chimiques

Vrij van vreemde bestanddelen? Absence de particules étrangères	Ja / Oui
--	----------

11 Bacteriologische kenmerken / Propriétés bactériologiques

Voert u controles uit om de microbiologische kwaliteit te garanderen? Exécutez vous des contrôles pour garantir la qualité microbiologique?	Ja / Oui
Gebeuren deze controles intern of extern via labo? Les contrôles sont-ils exécutés en interne ou en externe?	interne en externe controles contrôles internes et externes

	Norm bij productie / Norme à la production
Totaal mesofiel kiemgetal / Nombre d'organismes mésophiles	<1000
Salmonella	Negatief in 25g / Négatif dans 25g
Gisten / Levures	<100
Schimmels / Mycètes	<100
Enterobacteriaceae	<10

12 Uitgevoerde controles / Contrôles exécutés

Controles uitgevoerd op grondstoffen / Contrôles des matières premières	Microbiologie, temperatuur, samenstelling, houdbaarheid Microbiologique, température, composition, durabilité
Controles uitgevoerd tijdens productie / Contrôles durant la production	Temperatuur, procesparameters Température, les paramètres du processus
Controles uitgevoerd op eindproduct / Contrôles du produit fini	Kleurcontrole, smaak, pH, wateractiviteit, microbiologie, gewichtskontrol Contrôle de la couleur, du goût, du pH, de l'activité de l'eau, des paramètres microbiologiques, du poids

13 Etikettering / Etiquetage

Naam product / Nom produit	Ja / Oui
Batchnummer / Numéro de lot	Ja / Oui
Kunt u via batchnummer een productrecall uitvoeren? / Pouvez vous exécuter un rappel de produits selon le numéro de lot?	Ja / Oui
Netto gewicht / Poids net	Ja / Oui
Vervaldatum / Date de péremption	Ja / Oui

14 HACCP

Nummer vergunning eetwareninspectie / Numéro de licence de l'inspection des denrées alimentaire	1310890066
--	------------

15 Genetisch gemodificeerde organismen/ Organismes génétiquement modifiés

Bevat het product GGO's? / Le produit contient-il des OGM?	Nee/Non
---	---------