PRODUCTSPECIFICATIE

Vers.	V004.008
Art.	TARTAAR VERS/ FRAIS TKS

1. Ingrediëntendeclaratie:

koolzaadolie (EU en niet-EU), gezouten EIGEEL (EIGEEL, zout), water, ui, kruiden, azijn, MOSTERD (water, MOSTERDzaden, azijn, zout, suiker, specerijen), suiker, zout, stabilisator: E412. conserveermiddelen: E202, E211. smaakversterker: E621. specerijen.

2. Allergenen te declareren volgens 1169/2011 (*):

	Allergeen	Declaratie
1	Gluten	-
2	Schaaldieren	-
3	Eieren	+
4	Vis	-
5	Pindanoten	-
6	Soja	-
7	Melk	-
8	Schaalvruchten	-
9	Selderij	-
10	Mosterd	+
11	Sesamzaad	-
12	Zwaveldioxide en sulfieten	-
13	Lupine	-
14	Weekdieren	-

(*) + allergeen aanwezig, - allergeen afwezig, ? kan sporen bevatten van

3. Voedingswaarde (*):

Parameter:	Gemiddelde voedingswaarde per 100 g
Energie (kJ):	2676 kJ
Energie (kcal):	651 kcal
Vet:	70,7 g
waarvan verzadigde vetzuren:	5,8 g
Koolhydraten:	1,5 g
waarvan suikers:	0,9 g
Eiwit:	1,5 g
Zout:	1,4 g
Vezels:	0,4 g

(*) De opgegeven waarden zijn berekende gemiddelden, die kunnen afwijken ten gevolge van de natuurlijke variatie van de gebruikte grondstoffen

4. Microbiologische doelstellingen (*):

Parameter	Doelstelling productie (kve/g)	Doelstelling einde houdbaarheid (kve/g)
Melkzuurbacteriën	3.000	30.000.000
Gisten	3.000	300.000
Schimmels	300	geen visuele schimmelvorming
Enterobacteriaceae	300	3.000
E. coli	< 10	< 50
Salmonella	Afw. in 25 g	Afw. in 25 g
Listeria monocytogenes	< 100	< 100

(*) Microbiologische doelstellingen obv het boek Microbiological Guidelines van UGent ISBN 978 2 87403 503 6

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals
RPR Turnhout

Tel.: +32(0)14.24.84.00
email: quality@freshsaucyfoods.be
BTW BE 0825 958 562

PRODUCTSPECIFICATIE

Vers.	V004.008
Art.	TARTAAR VERS/ FRAIS TKS

5. Kwaliteitsgarantie:

De sauzen worden op vakkundige wijze vervaardigd volgens de voorwaarden, gesteld in de hygiëneverordeningen 852/2004 EG inzake levensmiddelenhygiëne en 853/2004 EG houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijk oorsprong en het KB van 14 november 2003 betrefffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen De GHP-programma's en het op HACCP-gebaseerde kwaliteitssysteem zijn ter inzage op onze kantoren.

6. Verpakkingsgegevens:

De sauzen worden verpakt conform de geldende Europese wetgeving, volgens Verordening nr. 1935/2004, 10/2011, 2023/2006 en al hun wijzigingen.

7. Etikettering:

Conform EU-verordening 1169/2011 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, wordt minimaal de verkoopbenaming, de lijst van ingrediënten, de hoeveelheid ervan, de datum van minimale houdbaarheid, de bewaarvoorschriften, de naam en adres van de producent of de verkoper, het erkenningsnummer en de nettohoeveelheid ("e") vermeld.

8. Bewaarvoorschriften:

Bewaartemperatuur:	Bewaren bij 2 - 7°C
Houdbaarheid:	Bij de aangeduide temperatuur blijft het product ten minste: - 5 maanden houdbaar na productie.
	na openen maximum 1 maand houdbaar.

9. Traceerbaarheid:

Conform het KB van 14.11.03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid, wordt de traceerbaarheid gegarandeerd op basis van de houdbaarheidsdatum die verwijst naar het betreffende productieproces en de gebruikte grondstoffen.

10. GMO-verklaring:

Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat de gebruikte ingrediënten niet afkomstig zijn van soja, maïs of enig ander gewas dat mogelijk genetisch is gemodificieerd.

Indien we niet binnen de 10 dagen een reactie ontvangen, wordt de specificatie als akkoord beschouwd.

Opgesteld door:	kwaliteitsdienst	Fien Van den Langenbergh	
		Uitgifte:	12/12/2025
Goedgekeurd door:	QA manager	Birte Ost	(CCJJCLF)

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals
RPR Turnhout

Tel.: +32(0)14.24.84.00
email: quality@freshsaucyfoods.be
BTW BE 0825 958 562