

SATÉ- & FRIETKRUIDEN

EAN 54 200532 0868 3

TECHNISCHE FICHE – 09/03/2023

Ingrediënten: Zout (bevat antiklontermiddel: E535), specerijen (paprikapoeder, zwarte peper, uipoeder (bevat antiklontermiddel: E504), venkel, kurkuma, chilipeper, MOSTERDpoeder, korianderzaad, komijn, fenegriekzaad, knoflookpoeder, kardemom, kruidnagel), smaakversterker: E621; gedroogde glucosestroop, suiker, maïsbloem, kleurstof: E160c

Voedingswaarden per 100 g

Voedingswaarde	704 kJ 168 kcal
Koolhydraten	21,8 g
- Waarvan suikers	6,1 g
Vetten	3,0 g
- Waarvan verzadigd	0,5 g
Eiwitten	9,3 g
Zout	53,5 g
Natrium	21394 mg

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, aanwezig op productiesite ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-
Melk (inclusief lactose)	-
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	+
Sesam	-
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine	-
Weekdieren	-

SATÉ- & FRIETKRUIDEN

EAN 54 200532 0868 3

TECHNISCHE FICHE – 09/03/2023

Omschrijving / toepassing

Wettelijke benaming: : saté- & frietkruiden - specerijenmix
Dit product voldoet aan de vigerende EU wetgeving omtrent voeding.

Organoleptische kenmerken

Parameters	Beschrijving
Uiterlijk	Poeder
Smaak	Zout, paprika, kruidig
Geur	Kruidig
Kleur	Oranje

Bereidingswijze / aanbevolen dosering

Naar smaak

Houdbaarheid / opslag en transportcondities

Houdbaarheid: 730 dagen

Koel, droog en donker bewaren in de originele, gesloten verpakking

Wetgeving en bijkomende informatie

Het product voldoet aan de EU-richtlijnen. Voor ieder gebruik moeten de van kracht zijnde nationale levensmiddelrechtelijke bepalingen worden nagezien.

Deze ingrediëntdeclaratie voldoet aan de eisen van Verordening (EG) 1169/2011.

Indien additieven aanwezig, conform Verordening 1333/2008 EG.

Indien aroma's aanwezig, conform Verordening 1334/2008 EG

Het kwaliteitssysteem is opgezet op basis van HACCP-principes.

Gecertificeerd volgens BRC-standaards en IFS-standaards.

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is Food Grade.

SATÉ- & FRIETKRUIDEN

EAN 54 200532 0868 3

TECHNISCHE FICHE – 09/03/2023

Microbiologische kenmerken

Parameter	Na productie (cfu/g)	Halverwege houdbaarheid (cfu/g)	Eind houdbaarheid (cfu/g)
Total kve	< 10 ⁴	< 10 ⁴	< 10 ⁵
Gist	< 100	< 100	< 10 ³
schimmel	< 10 ³	< 10 ⁴	< 10 ⁴
Salmonella spp.	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g	Afwezig in 25g

Informatie betreffende nanomateriaal

Dit product is niet onderworpen aan specifieke labelling vereisten omtrent nanomateriaal.

GMO Informatie

Dit product noch de gebruikte ingrediënten is afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

Bestralingsinformatie

Dit product is niet doorstraald en bevat geen doorstraalde ingrediënten.

Informatie chemische contaminanten en productvreemde delen

Dit product is in overeenstemming met de Europese regelgeving betreffende pesticiden, zware metalen, dioxinen en mycotoxines.

Dit product is gedetecteerd op metaal (Fe, NonFe, RVS).

Veiligheid en Eerste hulp

Identificatie gevaren:

Geen gezondheidsschade gekend of verwacht bij normaal gebruik van dit product. Dit product is niet geclassificeerd als een gevaarlijke stof overeenkomstig EC 1272/2008.

Labelling vereisten overeenkomstig wetgeving 67/548/EEC of 1999/45/EC zijn daarom niet van toepassing.

Veiligheidsinformatieblad:

SATÉ- & FRIETKRUIDEN
EAN 54 200532 0868 3
TECHNISCHE FICHE – 09/03/2023

Het product is niet geclassificeerd volgens wetgeving EC 1907/2006. Het betreft een voedingsingrediënt, waardoor een veiligheidsinformatieblad volgens de doeleinden van deze wetgeving niet van toepassing is.