

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 03
		Datum: 18-07-2025
	Productspecificatie Ketjap pikant marinade	Pagina: 1 van 2

Ketjap pikant marinade

1. ALGEMENE GEGEVENS	
Artikel :	Ketjap pikant marinade
Omschrijving:	Gekoelde marinade met zoetige soja smaak om spareribs producten extra te marineren.
Organoleptisch:	Stroopachtige donkere marinade met zoetige soja smaak.
2. BEWAARCONDITIES	
Temperatuur:	Koel bewaren bij < 4°C in gesloten verpakking,
Houdbaarheid:	Volgens etiket op verpakking gekoeld: 20 weken na productiedatum in ongeopende verpakking. Na openen bij gekoelde bewaring nog beperkt houdbaar.
3. GEBRUIK	
Bereidingswijze	Naar eigen inzicht spareribs producten extra mee marineren voor of na bereiding van de spareribs
4. VERPAKKING	
	Witte emmer van 2,5 kg
5. INGREDIENTENDECLARATIE	
Ingrediënten: 63% SOJAsaus, gezoet (melasse, water, zout, SOJAbonen, kleurstof: E 150a; suiker, zuurteregelaar: E 270; TARWEmeel, conserveermiddel: E 211; natuurlijke aroma), suiker, water, natuurazijn, specerijen (0,8% chili, paprika, 0,5% knoflook, ui), zout, gemodificeerd zetmeel, conserveermiddel: E 202, E 211; verdikkingsmiddel: E 415.	
6. VOEDINGSWAARDE	
Analysegegevens per 100 gram product (gemiddelde waarden volgens berekeningen)	
Energetische waarde	925 kJ / 220 kcal
Vet	0,4 gram
- Verzadigd vet	0,1 gram
Koolhydraten	48,4 gram
- Suikers	47,8 gram
Eiwit	4,4 gram
Zout	3,7 gram

	Intermezzo Meat B.V.	Autorisatie: RV
		Versie: 03
		Datum: 18-07-2025
	Productspecificatie Ketjap pikant marinade	Pagina: 2 van 2

7. ALLERGIEINFORMATIE

+ = aanwezig, - = afwezig

1	Melkeiwit (koe/buffel/geit/schaap)	-	18	Notenolie	-
2	Lactose	-	19	Pinda	-
3	Ei	-	20	Pindaolie	-
4	Soja – eiwit	+	21	Sesam	-
5	Soja – lecithine	+	22	Sesamolie	-
6	Gluten	+	23	Glutaminaat (E620 t/m E625)	-
7	Tarwe	+	24	Sulfiet (E220 t/m E228)	-
8	Rogge	-	25	Koriander	-
9	Rundvlees	-	26	Selderij	-
10	Varkensvlees	-	27	Wortel	-
11	Vis	-	28	Lupine	-
12	Kippenvlees	-	29	Mosterd	-
13	Schaal-, schelp- en weekdieren	-			
14	Maïs	-			
15	Cacao	-			
16	Peulvruchten	+			
17	Noten	-			

8. MICROBIOLOGISCHE GEGEVENS BIJ AFLEVERING

Micro-organismen	Norm	
	m	M
Salmonella	afwezig in 25 gram	afwezig in 25 gram
E-coli	50	500 kve/g
Algemeen kiemgetal	100.000	500.000 kve/g
Staphylococcus Aureus	100	1.000 kve/g
Listeria Monocytogenes	afwezig in 25 gram	< 100 kve/g
	m = richtnorm M = maximale norm	

9. WETGEVING

Wetgeving algemeen	Product geproduceerd volgens de EU-verordeningen: EG nr. 852/2004 en 2073/2005.
Wetgeving GMO	Product bevat geen GMO of ingrediënten die met GMO zijn geproduceerd volgens EU-verordening EG nr. 1829/2003 en 1830/2003.