

<b>Produktdatablad</b>	
Varenavn	Æble BBQ Sauce
Artnr./opskriftnr.	DK98746
Brugsanvisning	100 – 200 G/KG
Opbevaring	Opbevares ved max 10 °C. Kan transporteres ved stuetemperatur max 20 °C.
Holdbarhed	18 måneder.
Forslag til deklaration	Sukker, æblepuré, vand, honning, brændevinseddike, salt, krydderier (paprika, hvidløg, chili, peber), modificeret majsstivelse (E 1422), løg, tomat, krydderiekstrakt (paprika), appelsinkoncentrat, stabilisator (E 415), konserveringsmiddel (E 202), røget salt, vegetabilsk olie (solsikke).
Allergener	Ingen
Beskaffenhed	Flydende

**Mikrobiologiske værdier**

Totalkim	< 100.000 /g
Gær/skimmel	< 10.000 /g
E.Coli	< 100 /g
Salmonella	Negativ /25g
Sulfitreduc. clostridier	<1.000 /g

**Næringsindhold / 100g**

Energi (kJ/kcal)	1666/398
Fedt	0,3 g.
-heraf mættede fedtsyrer	0,05 g.
Kulhydrat	40,1 g.
-heraf sukkerarter	37,3 g.
Kostfibre	1,0 g.
Protein	0,6 g.
Salt	2,6 g.
Natrium	1,0 g.

Sporbarhed	Sporbarheden (op/ned) på alle ingredienser kan til enhver tid findes ved hjælp af det tildelte batchnummer og varenummer
Genmodificering (GMO)	Produktet indeholder ikke genmodificerede ingredienser. Produktet er ikke underlagt regulativ (EC) 1829/2003 og regulativ (EC) 1830/2003.
Bestråling	Vi bekræfter, at produktet ikke er behandlet med ioniserende stråling.

Alle angivelser er gennemsnitsværdier. De er ikke garanti for egenskaberne og kan ikke danne basis for reklamationer eller produktansvar. Denne specifikation kan ikke erstatte

kundens egenkontrol ved modtagelse af varer.

Vi garanterer, at produktet kun indeholder de deklarerede allergene ingredienser. Dog kan vi på trods af grundig hygiejne og produktionskontrol samt kontrol med vores godkendte leverandører ikke garantere, at der ikke har fundet krydskontamination sted. Der er gjort, hvad der er teknisk muligt for at undgå krydskontamination med allergener i produktet. De anførte oplysninger er angivet ud fra vores bedste tilstedeværende information og kan kun garanteres for ud fra tilgængelig data. Gennem vores kvalitetskontrol system har vi indskærpet overfor vores medarbejdere at de skal være ekstra påpasselige for at undgå krydskontamination.

De bakteriologiske værdier kan kun garanteres inden for rammerne af den statistiske sikkerhed ved vor prøvetagnings procedure ifølge DIN 10 220 (prøvetagning for at teste krydderiers og tilsætningsstoffers kvantitets eller kvalitets karakteristika). Produktet er ikke en ny type fødevarer eller supplement i henhold til EU vedtægt 258/97 EG og indeholder som ingrediens ikke nye fødevarer. Alle emballager, som er i direkte kontakt med fødevarer, er i overensstemmelse med EU vedtægt 1935/2004, 2002/72, 10/2011 og er beregnet til det specifikke formål. Risiko for fremmedlegemer blev vurderet som en del af en risikoanalyse. Specifikke og nyeste procedurer er fastlagt for at minimere risikoen for kontaminering (f.eks. metaldetektorer, magneter, sigter). Vores firma er certificeret i henhold til GFSI standard (Global Food Safety Initiative). Dette produkt er produceret, lagret og transporteret i henhold til denne standard.