



## PRODUCT INFORMATION

<b>Product name</b>	<b>Tomato ketchup (53000045)</b>		
<b>Article number / EPN</b>	71516300		
<b>Net weight / Drained weight</b>	5.0 ltr. SOM Euro		
<b>EAN / TUC code</b>	8715700 534992 (on box, not on bag)		
<b>Net weight (g / Kg)</b>	Unit: 5.800 kg	Case: 17.4 kg	Pallet: 766 kg
<b>Gross weight (g / Kg)</b>	Unit: 5.841 kg	Case: 18 kg	Pallet: 812 kg
<b>Ingredient declaration</b>	Tomatoes (148 g per 100 g ketchup), spirit vinegar, sugar, salt, spice and herb extracts (contains celery), spice.		
<b>CONTAINS ( ALLERGENS)</b>	<b>CELERY</b>		
<b>Nutritional data</b>	per 100 gr/ml product		per 100 gr/ml prepared product
Energy	435 / 102 kJ/kcal		kJ/kcal
Fat	0.1 g		g
(of which saturates)	< 0.1 g		g
Carbohydrates	23.2 g		g
(of which sugars)	(22.8 g)		g
Protein	1.2 g		g
Salt	1.8 g		g
Fibre	g		g
<b>Product description / Legal name</b>			
<b>Preparation / Dosing</b>			
<b>Microbiological data</b>	Typical range	Units of Measurement	
Total plate count		Heat treatment (pasteurized), low pH, and salt content guarantee of the micro stability of the product).	
Moulds and Yeast		Product contains no pathogen micro-organisms that can germ in the product	
Bacillus cereus			
Staphylococcus aureus			
Salmonellae			
Enterobacteriaceae			
Statement			
<b>Analytical data</b>	Typical range	Units of Measurement	
Dry matter		%	
Salt	1,82 - 1,98	%	
pH	3,55 - 3,75		
Brix	29,1 - 30,1	°	
Acid	1,52 - 1,67	%	
<b>Dietary Claims:</b>	Halal:	Yes	Vegetarian: Yes
	Kosher:	Yes	Suitable for Coeliacs (assessed as containing < 20ppm gluten) Yes
	Contains Gluten	No	No Artificial Colours Yes
	No Artificial Preservatives	Yes	No Artificial Flavours Yes
	Vegan	Yes	
<b>GMO</b>	All used ingredients are non-GMO or non-GMO by IP based upon suppliers certificates.		
<b>BB or BBE reference</b>	BB		
<b>Coding on packaging</b>	Inkjet on bag and box. Topline: tenability code. Bottomline: production code		
<b>Shelf life/Storage conditions</b>	365	Shelf life in days after production.	Ambient Storage conditions before opening
	56	Shelf-life in days after opening.	Ambient Storage conditions after opening
	Notes: Ambient indicates shelf-life has been established under conditions of 20 ± 2°C. Refrigerated temperature 1-6 °C and Frozen temperature -18 to -30°C.  While open shelf-life information is provided this is only an indicative test as the product stability after opening is dependent on the specific usage, dispensing practices and storage environment. No liability can be accepted for any issues arising from contamination as a result of poor practices at point of use.		
<b>Packaging material/dimensions</b>	Primary	Secondary	Tertiary
Type, sort	Bag - valve	box	
Dimensions (L x W x H)	450x300x55 mm	350x225x255	120x80 cm
Weight	37 g / 4 g	441 g	27 kg
% recyclable			
<b>Pallet Information</b>	Units per case	1 box (3 bags)	
	Cases per layer	11	
	Layers per pallet	4	
<b>Country of origin</b>	Production in:	The Netherlands	
<b>Country of origin for ingredients (Only when legally required)</b>			
	The product is produced according to EU-legislation.		



## Sauce O'Mat NOTKUNARLEIÐBEININGAR

Áður en dælan er notuð í fyrsta skipti þarf að taka hana í sundur og hreinsa.

Byrjaðu á að fjarlægja gráu hlífina. Lyftu dælunni upp.



Dælan kemur með hvítum hring (fest á bakhlið dælunnar). Þetta er notað þegar þú þarft að taka dæluna í sundur.



Taktu svörtu lokuna (mjúku) neðst á dælunni af.



Þvoðið hlutana í heitu sápuvatni og skolið vel. Látið þorna. Setjið svo dæluna aftur saman með því að gera þetta í öfugri röð.



## Sauce O'Mat NOTKUNARLEIÐBEININGAR

Þegar dælan er fest á pokann.

- Ýtið inntakinu á dælunni inn í ventilinn á pokanum þar til þú heyrir smá "smell".



Pumpaðu upp sósu frá pokanum svo þú sjáir að það virki áður en þú kemur pokanum og dælunni fyrir í skammtaranum.



Pumpið nú þar til þú færð smá í eina skál. Þá ætti skammtarinn að vera tilbúinn fyrir fyrsta viðskiptavininn.



Þrífið stútinn daglega eftir lokun og dælið smá úr stútnum fyrir opnun

Dælan getur staðið við stofuhita að hámarki í 18 daga eða þann dagafjölda sem upplýsingablað hverrar sósu segir til um, hvort heldur sem lægra er, áður en hún er hreinsuð og skipt um poka. Hreinsa ætti dæluna í hvert skipti sem skipt er um poka.

# Sauce O'Mat NOTKUNARLEIÐBEININGAR



1. Það er mælt með því að botninn á dælunni (C) með matarolíu áður en pumpan er sett saman.
2. Setjið C hlutann ofan í D hlutann
3. Til að festa pumpuna fullkomlega, notið hvíta hringinn (G) á hakaða hringinn (B) til að koma hakinu niður í falsið. Snúið 45° réttisælis. Þegar hringurinn er ekki í notkun, er hann geymdur aftan á dælunni.

## Sauce O'Mat NOTKUNARLEIÐBEININGAR



5. Leggið nýjan sósupoka á flatt yfirborð. Finnið hringinn á pokanum. Ýtið inntakinu á dælnni þétt í miðjan hringinn þar til hann er kominn á sinn stað.
6. Setjið dæluna með pokanum á inn í skammtarann. Rennið pumpunni í raufar á innanverðum skammtaranum svo hún haldist á sínum stað.
7. Setjið lokið á.
8. Pumpið þar til sósa kemur úr skammtaranum.