



**PRODUCT INFORMATION**

<b>Product name</b>	HNZ Mustard SOM (3) 2.5lt		
<b>Article number / EPN</b>	76015027		
<b>Drained weight</b>	N/A		
<b>EAN / TUC code</b>	Case:8715700534527		
<b>Net weight ( Kg)</b>	Unit: 8.100 kg	Case: 2.700kg	Pallet: 567.000kg
<b>Gross weight ( Kg)</b>	Unit: 8.448 kg	Case: 2.716kg	Pallet: 613.360 kg
<b>Ingredient declaration</b>	Water, mustard seeds 19%, spirit vinegar, salt, sugar, spices.		
<b>CONTAINS ( ALLERGENS)</b>	Mustard		
<b>Nutritional data</b>	per 100 gr/ml product		per 100 gr/ml prepared product
Energy	401/96	kJ/kcal	N/A kJ/kcal
Fat	5,8	g	N/A g
(of which saturates)	0,4	g	N/A g
Carbohydrates	4,2	g	N/A g
(of which sugars)	3,0	g	N/A g
Protein	5,0	g	N/A g
Salt	3,8	g	N/A g
Fibre		g	g
<b>Product description</b>	Mild mustard		
<b>Preparation / Dosing</b>	No preparation required.		
<b>Microbiological data</b>	Typical range	Units of Measurement	
Total plate count	<1000	cfu/g	
Moulds and Yeast	<100	cfu/g	
Bacillus cereus	Not tested	cfu/g	
Staphylococcus aureus	Not tested	cfu/g / per 0.01 g	
Salmonellae	Not tested	per 25 g	
Enterobacteriaceae	Not tested	cfu/g	
Statement	N/A		
<b>Analytical data</b>	Typical range	Units of Measurement	
Dry matter	Not tested	%	
Salt	3.60 - 4.00	%	
pH	<4.00		
Brix	N/A	°	
Acid	1.95 - 4.00	%	
<b>Dietary Claims:</b>	Halal:	No	Vegetarian: Yes
	Kosher:	No	Suitable for Coeliacs (assessed as containing < 20ppm gluten) No
	Contains Gluten	No	No Artificial Colours Yes
	No Artificial Preservatives	Yes	No Artificial Flavours Yes
	Vegan	No	
<b>GMO</b>	All used ingredients are non-GMO or non-GMO by IP based upon suppliers certificates.		
<b>Coding on packaging</b>	Bag: best before date (DD/MM/YY) julian code YYDDD (YY: year, DDD: day of year), production hour HH:MM Case: best before date (DD/MM/YY), julian code YYDDD, production hour HH:MM		
<b>Shelf life/Storage conditions</b>	12	Shelf life in months after production.	10 Shelf-life as days after opening.
			Ambient Recommended storage conditions
	life (Ambient indicates shelf-life has been established under conditions of 20 + 2°C, Refrigerated temperature 1-6 °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	Plastic pouch	Corrugated recycled cardboard	Stretchwrap
Dimensions (L x W x H)	410 x 195 x 50 mm	347 x 162 x 189 mm	N/A
Weight	16g	205g	500g
% recyclable	N/A	100%	N/A
<b>Pallet Information</b>	Units per case	3	
	Cases per layer	14	
	Layers per pallet	5	
<b>Country of origin</b>	Production in:	United Kingdom	



## 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.



Þvoðu 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.