

Dokumentnamn: PRODUKTSPECIFIKATION RÅVAROR		Dokumentkod: IN305
Utfärdad, datum och signatur: 2014-02-24 SL/AR	Senast ändrad, datum och signatur: 2022-09-16, OS	Utgåva: 13
Godkänd, datum och signatur: 2022-09-19, MW	Granskad, datum och signatur: 2022-09-19, OST	Sida: Sida 1 av 8

Produktspecifikation råvaror

Instruktion:

Fyll i dokumentet direkt i filen och maila till din kontaktperson på Örneborgs Delikatesser AB, Majonnäsfabriken Skåne-Finkost AB alternativt övriga bolag inom koncernen Sisjö Intressenter AB.

*Leverantör = det företag som Örneborgs Delikatesser AB, Majonnäsfabriken Skåne-Finkost AB alternativt annat bolag inom koncernen Sisjö Intressenter AB köper utav.

**Tillverkande anläggning/producent = Det företag som tillverkar produkten åt leverantören.

PRODUKTINFORMATION

Produktnamn	Srirashsås 1000 kg IBC
Artikelnummer (ert* artikelnummer)	25015
Artikelnummer (tillverkande anläggning/producent**)	25015
Leverantör*	Vinsta Texas Food Company AB
Tillverkande anläggning/producent**	Vinsta Texas Food Company AB
Tillverkande anläggning** GFSI-godkänd <i>om ja, bifoga giltigt certifikat</i>	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>
Tillverkningsland för artikelnumret**	Sverige
Sista platsen där råvaran lagras innan leverans	Vinsta Texas Food Company AB
Anläggningsnummer EU <i>Om animaliskt ursprung</i>	Ej Relevant
GMO-fri	Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nej <input type="checkbox"/>
Claims (EU-eko, KRAV, MSC, ASC etc) <i>Bifoga giltigt certifikat.</i>	EU-ekologisk <input type="checkbox"/> KRAV-certifierad <input type="checkbox"/> MSC-/ASC-certifierad <input type="checkbox"/> MSC-/ASC-nummer: _____ Annat <input type="checkbox"/> _____
För ASC-certifierade produkter; ange namnen på odlingarna För MSC-certifierade produkter; ange namnen på fiskeriet	

Vänligen beskriv vilken del av den levererade produktens märkning som används för er spårbarhet (bäst före-datum, batch-nummer etc.)

Bäst Före

Dokumentnamn: PRODUKTSPECIFIKATION RÅVAROR		Dokumentkod: IN305
Utfärdad, datum och signatur: 2014-02-24 SL/AR	Senast ändrad, datum och signatur: 2022-09-16, OS	Utgåva: 13
Godkänd, datum och signatur: 2022-09-19, MW	Granskad, datum och signatur: 2022-09-19, OST	Sida: Sida 2 av 8

SENSORISKA EGENSKAPER

Smak	Het sås med smak av chili och vitlök
Lukt	Mild chili- och vitlöksdoft
Utseende	Orange till ljusröd
Konsistens	Krämig

INGREDIENSER (följ instruktioner nedan)

1. Fyll i fallande ordning samt procentsats
2. Alla allergener måste vara deklarerade (**fetmarkerad**, kursiv, VERSALER eller understruken)
3. Ursprungsland/-länder skall vara specificerade, om flera potentiella länder används skall samtliga anges (världsdelar är inte godkänt). Undantag: för arom räcker tillverkningsland
4. Palmolja samt produkter innehållande sojaböna behöver anges om de är certifierad eller inte (om ja; bifoga giltigt certifikat). För vegetabiliska fetter ska det anges om de innehåller transfetter.
5. Varje tillsats ska ha ett funktionsnamn ihop med ett E-nummer. För aromer ska det anges om den är naturlig eller syntetisk och för stärkelse ska det framgå hur den utvinns samt från vad
6. Vid en MSC- eller en ASC-råvara ska detta anges efter ingrediensnamnet
7. Det latinska namnet, fångstzonen och fångstmetoden skall anges för fisk/skaldjur/blötdjur
8. Vid KRAV eller Ekologisk råvara skall detta anges alternativt markera ingrediens med *
9. För produkter innehållandes kyckling ska det anges om den har någon typ av certifiering och om ja, ska giltigt certifikat bifogas
10. För produkter innehållandes ägg ska det anges om hönsen är frigående eller ej

Ingående ingredienser (endast en råvara per rad)	Procent om >1 %	Ursprungsland/-länder / FAO
Vatten	27,6	Sverige
Chili	24,922	Ungern
Socker	22,16	Danmark, Estland, Lettland, Storbritannien, Sverige, Tyskland
Jalapeños	8,787	Ecuador
Salt	4,9018	Österrike, Ecuador, Danmark, Storbritannien.
Ättikssprit	1,29988	Belgien, Österrike, Ecuador
Surhetsreglerande medel (E330)	0,55	Kina
Förtjockningsmedel (E415)	0,13	Kina
Konserveringsmedel (E202)	0,1	Kina
Cayennepeppar	0,07	Indien, Kina, Malawi, Spanien.
Konserveringsmedel (E211)	0,02932	Kina,
Vitlök	9,45	Kina

Dokumentnamn: PRODUKTSPECIFIKATION RÅVAROR		Dokumentkod: IN305
Utfärdad, datum och signatur: 2014-02-24 SL/AR	Senast ändrad, datum och signatur: 2022-09-16, OS	Utgåva: 13
Godkänd, datum och signatur: 2022-09-19, MW	Granskad, datum och signatur: 2022-09-19, OST	Sida: Sida 3 av 8

Förslag till innehållsdeklaration (löpande text)

Ingredienser: Chili (34 %), vatten, socker, vitlök, salt, ättiksprit, konserveringsmedel (E202, E211), förtjockningsmedel (E415), surhetsreglerande medel (E330).

Tilläggsinformation för torkade eller koncentrerade råvaror

Om ej aktuellt, hoppa över denna punkt

Koncentrerad råvara (vänligen ange spädning)		
Torkad produkt (vänligen ange vikt före och efter rekonstituering)	<u>Vikt före:</u>	<u>Vikt efter:</u>

Tilläggsinformation för aromer och extrakt

Om ej aktuellt, hoppa över denna punkt

Doseringsinformation <i>Ange i g/100 g</i>	<u>Rekommenderad dosering:</u> g _____ /100g	<u>Maxdosering (om relevant):</u> g _____ /100g
---	---	--

ALLERGENINFORMATION

Svara Ja eller Nej på samtliga allergener.

Följande allergener måste finnas med i ingrediensförteckningen (om de finns i produkten)

ALLERGEN (enligt EU)	I produkten	Spår av	Om spår av finns, beskriv kontaminering och förebyggande åtgärd
Ägg	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	
Mjök (protein)	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	
Laktos, mjölksocker	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	
Spannmål som innehåller gluten Vete, råg, korn, havre, speltvete (dinkelvete), kamutvete	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	
<i>Vilket/vilka spannmål?</i>			
Kräftdjur T.ex. räkor, kräftor, krabba, hummer	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	
<i>Vilket/vilka kräftdjur?</i>			
Fisk	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	

Dokumentnamn: PRODUKTSPECIFIKATION RÅVAROR		Dokumentkod: IN305
Utfärdad, datum och signatur: 2014-02-24 SL/AR	Senast ändrad, datum och signatur: 2022-09-16, OS	Utgåva: 13
Godkänd, datum och signatur: 2022-09-19, MW	Granskad, datum och signatur: 2022-09-19, OST	Sida: Sida 4 av 8

<i>Vilken fisk/vilka fiskar?</i>			
Blötdjur T.ex. snäckor, musslor, bläckfisk, ostron	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	
<i>Vilket/vilka blötdjur?</i>			
Jordnöt	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	
Sojaböna	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	
Lupinfrö	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	
Nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, macadamianöt, Queenslandsnöt)	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	
<i>Vilken nöt/vilka nötter?</i>			
Selleri Rotselleri, bladselleri, sellerifrö	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	
Senapsfrö	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamfrö	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	
Svaveldioxid >10ppm SO2 E220-E228	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>	
<i>Ange mängd sulfit i PPM (vid torkad vara → ange i rekonstituerad form)</i>			
ÖVRIGA ALLERGENER			
Tillsatser Som kan innehålla allergener t.ex. E322 (sojalecitin), E1105 (lyzosym från ägg)	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>		
<i>Ange tillsatsnamn samt E-nummer</i>			

Dokumentnamn: PRODUKTSPECIFIKATION RÅVAROR		Dokumentkod: IN305
Utfärdad, datum och signatur: 2014-02-24 SL/AR	Senast ändrad, datum och signatur: 2022-09-16, OS	Utgåva: 13
Godkänd, datum och signatur: 2022-09-19, MW	Granskad, datum och signatur: 2022-09-19, OST	Sida: Sida 5 av 8

Färgämnen E120, E160b + AZO: E102, E110, E122-124, E128-129, E151, E154- 155, E180	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>
Övriga ämnen som kan vara överkänslig mot Kakao, glutamat, kyckling, koriander, majs, ärt-/baljväxter, nötkött, fläskkött, morot	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>
<i>Ange vilket ämne</i>	

MIKROBIOLOGISKA GRÄNSVÄRDEN

Avser gränsvärden vid bäst före-dag. Dessa eller andra relevanta mikroorganismer för produkten.

Totalantal aeroba mikroorganismer	Gränsvärde	Metodbeteckning
Aeroba mikroorganismer 30°C	7.0 Log cfu/g	10 000 000 cfu / g
Presumptiva Bacillus cereus	3,0 log cfu/g	1 000 cfu / g
E. coli	<1.0 Log cfu/g	10 cfu / g
Koagulaspositiva stafylokocker	<2.0 Log cfu/g	100 cfu / g
Mögel	3,0 log cfu / g	1 000 cfu / g
Salmonella	påvisad i 25 g	Påvisad i 25 g
Jäst	4,0 log / g	10 000 cfu / g
Clostridium perfringens	3,0 log cfu / g	1 000 cfu / g
Listeria monocytogenes, kvalitativa	Påvisad i 25 g	Påvisad i 25 g

LAGSTIFTNING

Uppfylls förordning EG 1881/2006?

Ja Nej N/A

Uppfylls förordning EG 2073/2005?

Ja Nej N/A

Uppfylls förordning EG 396/2005?

Ja Nej N/A

Dokumentnamn: PRODUKTSPECIFIKATION RÅVAROR		Dokumentkod: IN305
Utfärdad, datum och signatur: 2014-02-24 SL/AR	Senast ändrad, datum och signatur: 2022-09-16, OS	Utgåva: 13
Godkänd, datum och signatur: 2022-09-19, MW	Granskad, datum och signatur: 2022-09-19, OST	Sida: Sida 6 av 8

Uppfylls förordning EG 1688/2005? (Gäller enbart för rått kött)

Ja Nej N/A

Är råvaran behandlad med joniserande strålning?

Ja Nej

Beskriv vad som gör er produkt säker livsmedelssäkerhetsmässigt

(temperatur, lågt pH, autoklavering, aW etc.)

Styrt av lågt PH

Hur arbetar ni med att förebygga risken för främmande föremål i produkten?

(metalldetektor, filtrering etc.)

Visuell kontroll

NÄRINGSVÄRDEN

Näringsvärde per 100 g

(gäller avrunnen vikt vid produkter i lake, lag eller liknande)

Energivärde	kJ	582
Energivärde	kcal	137
Fett	g	<0.5
- varav mättat fett	g	0.2
Kolhydrat	g	31
- varav sockerarter	g	23
Protein	g	2.3
Salt	g	4.1
Fibrer	g	

ÖVRIG PRODUKTINFORMATION

pH-värde <i>(lakelagda/inlagda produkter samt konserver)</i>	
Tillverkningsmetod <i>(värmebehandlad, pastöriserad, opastöriserad, kallrökt, varmrökt, saltad, torkad, lakelagd, konserverad etc.)</i>	Värmebehandling
Förpackningstyp	IBC
Typ av förpackning närmast produkten <i>(exempelvis. plast, metall)</i>	Plast
Packad i vakuum	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>

Dokumentnamn: PRODUKTSPECIFIKATION RÅVAROR		Dokumentkod: IN305
Utfärdad, datum och signatur: 2014-02-24 SL/AR	Senast ändrad, datum och signatur: 2022-09-16, OS	Utgåva: 13
Godkänd, datum och signatur: 2022-09-19, MW	Granskad, datum och signatur: 2022-09-19, OST	Sida: Sida 7 av 8

Packad i modifierad atmosfär	Ja <input type="checkbox"/> Nej <input checked="" type="checkbox"/>
Förvaringsanvisning	Max +8° C
Bruttovikt	1065 kg
Nettovikt	1000 Kg
Avrunnen vikt (om aktuellt)	
Hållbarhet från produktionsdatum	150 dagar Kyld
Minsta hållbarhet vid leverans	140 dagar Kyld
Hållbarhet bruten förpackning	100 dagar
Förvaringsanvisning bruten förpackning	Kyld under +8° C
Antal primärförpackningar per sekundärförpackning	1 st IBC
Antal primär-/sekundärförpackningar per lager	1 st
Antal lager per pall	0 st
Antal kg per pall (nettovikt)	1065 kg
Typ av pall	IBC

OBS! Eventuella förändringar i råvara måste meddelas till oss senast tre månader innan förändring.

GODKÄND AV LEVERANTÖR*

Signatur <i>Claes Mattsson</i>
Namnförtydligande Claes Mattsson
Befattning Kvalitets- & Produktionsansvarig
Datum och ort 20230814 Vinsta

Dokumentnamn: PRODUKTSPECIFIKATION RÅVAROR		Dokumentkod: IN305
Utfärdad, datum och signatur: 2014-02-24 SL/AR	Senast ändrad, datum och signatur: 2022-09-16, OS	Utgåva: 13
Godkänd, datum och signatur: 2022-09-19, MW	Granskad, datum och signatur: 2022-09-19, OST	Sida: Sida 8 av 8

**GODKÄND AV ÖRNEBORGS DELIKATESSE AB, MAJONNÄSFABRIKEN SKÅNE-
FINKOST AB ALTERNATIVT ANNAT BOLAG INOM KONCERNEN SISJÖ
INTRESSETER AB**

Signatur <i>Olof Ståhl</i>
Namnförtydligande Olof Ståhl
Befattning Kvalitetsavdelningen
Datum och ort 2023-08-16 Askim