Contact Food spec team for further information:
Requests.FoodSpecification@kraftheinz.com Effective date: 20-08-26

PRODUCT INFORMATION

Product name	**HNZ Cheddar Cheese Sauce 2L**			
Article number / EPN	76023537ES,IT - 76023810 (GAS,FR,BNL), 76024017 (CZ, SK, PL, HU)			
Net weight / Drained weight	3x1,98kg e			
EAN / TUC code	can	8001040423448 8715700129310 5900783011031	box	8001040060810 8715700231747 5900783711030
Net weight (g / Kg)	Unit: 1,98 kg	Case: 5,94 kg	Pallet:	
Gross weight (g / Kg)	Unit: 2,08 kg	Case: 6,4 kg	Pallet: 412 kg	
Ingredient declaration	Water, Sunflower Oil, Modified Corn Flour, Cheddar Cheese Powder (**MILK**) 3%, Salt, Sugar, Spirit Vinegar, Natural Flavouring, Thickener: Xanthan Gum, Flavour, Preservatives: Potassium Sorbate, Sodium Benzoate, Acidifier: Lactic Acid, Colours: Carotenes, Paprika Extract, Antioxidant: Calcium Disodium EDTA.			
CONTAINS (ALLERGENS)	**MILK**			

Nutritional data	per 100 gr product	per 100 gr/ml prepared product
Energy	1635 / 397 kJ/kcal	kJ/kcal
Fat	41,3 g	g
(of which saturates)	5,3 g	g
Carbohydrates	4,9 g	g
(of which sugars)	1,5 g	g
Protein	1,2 g	g
Salt	2,0 g	g
Fibre	g	g

Product description / Legal name	Sauce with cheddar cheese. A emulsified yellow-orange sauce with cheddar cheese, with a creamy texture and taste.
Preparation / Dosing	Perfect for hot, warm or cold applications

Microbiological data	Typical range	Units of Measurement
Total viable count	< 1000	cfu/g
Moulds and Yeast	< 20	cfu/g
Bacillus cereus		cfu/g
Lactobacillus spp	< 10	cfu/g
Salmonellae		per 25 g
Enterobacteriaceae		cfu/g
Statement		

Analytical data	Typical range	Units of Measurement
Dry matter		%
Salt	1,80 - 2,20	%
pH	3,5 - 4,0	
Brix		°
Acid	0,30 - 0,60	%

Dietary Claims:				
	Halal:	No	Vegetarian:	No
	Kosher:	No	Suitable for Coeliacs (assessed as containing < 20ppm gluten)	Yes
	Contains Gluten	No	Contains Artificial Colours	Yes
	Contains Artificial Preservatives	Yes	Contains Artificial Flavours	Yes
	Vegan	No		

GMO	All used ingredients are non-GMO or non-GMO by IP based upon suppliers certificates.			
BB or BBE reference	BB			
Coding on packaging	DD.MM.YYYY production time: HH:MM production code: RYDDDLL			
Shelf life/Storage conditions	270	Shelf life in days after production.	Ambient	Storage conditions before opening
	28	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.

Packaging material/dimensions		Primary	Secondary	Tertiary
	Type, sort	Canister + cap	Box + label	
	Dimensions (L x W x H)	130x105x241mm	320x131x246mm	
	Weight	94g + 6,17g	183,5g	
	% recyclable	100%	100%	

Pallet Information		
	Units per case	3
	Cases per layer	20
	Layers per pallet	3

Country of origin	Production in:	Poland
	The product is produced according to EU-legislation.	

Print date: 14/09/26
All the information in this document is based upon the property's of the product when this document was composed. Nothing herein contained shall be construed to imply any warranty or guarantee.

Contact Food spec team for further information:
Requests.FoodSpecification@kraftheinz.com Ingangsdatum: 20-08-26

PRODUCT INFORMATIE

Productnaam	**HNZ Cheddar Cheese Sauce 2L**			
Artikel nummer	76023537ES,IT - 76023810 (GAS,FR,BNL), 76024017 (CZ, SK, PL, HU)			
Netto inhoud/Uitlekgewicht	3x1,98kg e			
EAN code	8001040423448 8715700129310 5900783011031		8001040060810 8715700231747 5900783711030	
Netto gewicht (g / Kg)	Unit: 1,98 kg	Case: 5,94 kg	Pallet:	
Bruto weight (g / Kg)	Unit: 2,08 kg	Case: 6,4 kg	Pallet: 412 kg	
Ingrediëntendeclaratie	Water, zonnebloemolie, gemodificeerd maiszetmeel, cheddar kaaspoeder (**melk**) 3%, zout, suiker, azijn, natuurlijk aroma, verdikkingsmiddel: xanthaangom, aroma, conserveermiddelen: kaliumsorbaat, natiumbenzoaat, voedingszuur: melkzuur, kleurstoffen: carotenen, paprika-extract, antioxidant: calciumdinatium-EDTA.			
BEVAT (ALLERGENEN)	**Melk**			

Voedingswaarde	per 100 gr/ml product	per 100 gr/ml bereid product
Energie	1635 / 397 kJ/kcal	kJ/kcal
Vet	41,3 g	g
(waarvan verzadigd vet)	5,3 g	g
Koolhydraten	4,9 g	g
(waarvan suikers)	1,5 g	g
Eiwit	1,2 g	g
Zout	2,0 g	g
Voedingsvezel	g	g

Productomschrijving/ Toepassingsmogelijkheden	Saus met Cheddar kaas. Een geëmulgeerde geeloranje saus met cheddar kaas en met een romige texture en smaak.
Bereiding /dosering	Perfect voor warme en koude gerechten

Microbiologische data		
Totaal kiemgetal	< 1000	kve/g
Gisten en schimmels	< 20	kve/g
Bacillus cereus		kve/g
Staphylococcus aureus	< 10	kve/g / per 0.01 g
Salmonella		per 25 g
Enterobacteriën		kve/g
Statement		

Analytische kenmerken		
Droge stof		%
Zout	1,80 - 2,20	%
pH	3,5 - 4,0	
Brix		°
Zuren	0,30 - 0,60	%

Geschikt voor:				
	Halal:	Nee	Vegetarisch	Nee
	Kosher:	Nee	Geschikt voor Coeliakie (bevattende < 20 ppm gluten)	Ja
	Bevat gluten	Nee	Bevat Artificial Colours	Ja
	Bevat Artificial Preservatives	Ja	Bevat Artificial Flavours	Ja
	Veganistisch	Nee		

GMO	Alle gebruikte grondstoffen zijn non GMO of non GMO by IP volgens verklaringen van onze leveranciers
THT of THT tot einde	THT
Codering op verpakking	DD.MM.JJJJ productie tijd: HH:MM and productiecode RYDDDLL

Houdbaarheid/bewaarcondities				
	270	Houdbaar na productie (dagen)	ambient	Opslagcondities vóór opening
	28	Houdbaar na opening (dagen)	ambient	Opslagcondities na opening

Notes:
Ambient betekent condities 20 + 2°C, Gekoeld: temperatuur 1-6 °C en Bevroren: temperatuur -18 tot -30°C.

Als Open houdbaarheid informatie is gegeven is dit allen indicatief bedoeld omdat de stabiliteit van het product na openen afhankelijk is van specifiek gebruik, manier van doseren en opslag condities. Geen enkele vertantwoordelijkheid wordt aanvaard voor problemen die voortvloeien uit contaminatie van het product als gevolg van slechte gebruiksomstandigheden.

Verpakkings soort/afmeting	primair	secundair	tertiair
soort	plastic can + dop	Doos + label	
afmetingen	130x105x241mm	320x131x246mm	
gewicht	94g + 6,17g	183,5g	
% recyclebaar	100%	100%	

Pallet Information	
Units per case	3
Cases per layer	20
Layers per pallet	3

Land van herkomst	Productie in:	Poland
	Het product is geproduceerd volgens EU-wetgeving.	

De informatie in dit document is gebaseerd op de eigenschappen van het product op het moment dat dit document werd opgesteld. Op basis van dit document kunnen geen rechten worden ontleend.

Para más información, contacte con:
Requests.FoodSpecification@kraftheinz.com Fecha de aprobación: 20-08-26

INFORMACION DEL PRODUCTO

Nombre del producto	**HNZ Cheddar Cheese Sauce 2L**			
Nº de artículo / EPN	76023537ES,IT - 76023810 (GAS,FR,BNL), 76024017 (CZ, SK, PL, HU)			
Peso escurrido	3x1,98kg e			
Códigos EAN / TUC	8001040423448 8715700129310 5900783011031		8001040060810 8715700231747 5900783711030	
Peso neto (g / Kg)	Unidad:	Bandeja:	Palet:	
Peso bruto (g / Kg)	Unidad:	Bandeja:	Palet:	
Listado de ingredientes	Aqua, almidó maíz modificado, queso cheddar en polvo (**leche**) 3%, sal, azúcar, vinagre de alcohol, aroma natural, espesante: goma xantana, aroma, conservador: sobato pótasico, benzoato sódico, acidulante: ácido láctico, colorantes: carotenos, extracto de pimentón, antioxidate: EDTA: de calcio y disodio.			
CONTIENE (ALÉRGENOS)	**Leche**			

Información nutricional	por 100 gr/ml de producto	por 100 gr/ml de producto preparado
Energía	1635 / 397 kJ/kcal	kJ/kcal
Grasas	41,3 g	g
(de las cuales saturadas)	5,3 g	g
Carbohidratos	4,9 g	g
(de los cuales azúcares)	1,5 g	g
Proteínas	1,2 g	g
Sal	2,0 g	g
Fibra	g	g

Descripción del producto / Nombre legal		
Preparación / Dosificación		

Microbiología	Rango típico	Unidades de medida
Recuento total	< 1000	ufc/g
Mohos y levaduras	< 20	ufc/g
Bacillus cereus		ufc/g
Estafilococos aureus	< 10	ufc/g / por 0.01 g
Salmonela		por 25 g
Enterobacterias		ufc/g
Declaración		

Datos analíticos	Rango típico	Unidades de medida
Residuo seco		%
Sal	1,80 - 2,20	%
pH	3,5 - 4,0	
Brix		°
Acidez	0,30 - 0,60	%

Información dietética				
	Halal:	No	Vegetariano:	No
	Kosher:	No	Apto para celíacos (< 20 ppm gluten)	Si
	Contiene Gluten	No	Contiene colorantes artificiales	Si
	Contiene conservadores	Si	Contiene aromas artificiales	Si
	Vegano	No		

OGM	Todos los ingredientes empleados son no-OGM o no-OGM por IP, de acuerdo a los certificados de nuestros proveedores
Referencia a consumo preferente	consumir preferentemente antes de - ver tapón
Codificación del envase	

Caducidad / condiciones de almacenamiento				
	270	Caducidad tras la fabricación (dias)	ambiente	Almacenaje antes de apertura
	28	Caducidad tras la apertura (días)	ambiente	Almacenaje tras la apertura

Notas:
Ambiente indica que el consumo preferente se ha establecido a 20 + 2°C; refrigerado a 1-6 °C; y congelado, de -18 a -30°C.

A pesar de proporcionarse un consumo preferente tras la apertura, este es tan solo un dato indicativo, ya que la estabilidad del producto una vez abierto depende del uso específico, las prácticas de dosificación y el medio en que se almacena. No se aceptará responsabilidad alguna por cualquier problema surgido de una contaminación resultado de malas prácticas en el punto de uso

Dimensiones y materiales de envase / embalaje	Primario	Secundario	Terciario
Tipo	Canister + cap	Box + label	
Dimensiones (LxAxa)	130x105x241mm	320x131x246mm	
Peso	94g + 6,17g	183,5g	
% reciclable	100%	100%	

Información del palet	
Uds por bandeja	3
Bandejas por capa	20
Capas por palet	3

País de origen	Fabricado en:	Poland

Este producto está fabricado conforme a la legislación europea

Print date: 14/09/26
All the information in this document is based upon the property's of the product when this document was composed. Nothing herein contained shall be construed to imply any warranty or guarantee.

Date completed/Ingangsdatum/Date d'entrée en vigueur/Fecha de aprobación: 20/08/26

ALLERGENS / ALLERGENEN / ALLERGÈNES / ALÉRGENOS

Product name	**HNZ Cheddar Cheese Sauce 2L**
Productnaam	**HNZ Cheddar Cheese Sauce 2L**
Nom du produit	
Nombre del producto	**HNZ Cheddar Cheese Sauce 2L**
Nome del prodotto	
Article no./Artikelnr./Numéro d'article/Numero dell'articolo	**76023537ES,IT - 76023810 (GAS,FR,BNL), 76024017 (CZ, SK, PL, HU)**
Net weight/Netto inhoud/Poids net/poids net égoutté/Peso netto	**3x1,98kg e**
EAN code / código EAN unidad / codice EAN	**8001040423448 8715700129310 5900783011031**

English/Nederlands/Français/Español/Italiano

LeDa code	GS1 code	Legal allergens, Wettelijke allergenen, Obligatoire allergènes, Alérgenos obligatorios, Allergeni obbligatori	Recipe / Recept / Recette / Receta / Ricetta		May contain Kan bevatten Peut contenir Puede contener Può contenere
			without / zonder / sans / sin / senza	with / met / avec / con / con	
1,1	UW	Wheat,Tarwe,Blé,Trigo, Frumento	x		
1,2	NR	Rye,Rogge, Seigle,Centeno, Segale	x		
1,3	GB	Barley,Gerst, orge,Cebada,Orzo	x		
1,4	GO	Oats,Haver, Avoine,Avena,Avena	x		
1,5	GS	Spelt,Spelt, Epeautre,Espelta, Farro	x		
1,6	GK	Kamut,Kamut,Kamut,Kamut, Kamut	x		
1	AW	*(*) Gluten*	x		
2,0	AC	Crustaceans and products thereof/ Schaaldieren en afgeleide producten / Crustacés et produits à base de crustacés/Crustáceos y derivados/ Crostacei e derivati	x		
3,0	AE	Eggs and products thereof/ Eieren en afgeleide producten / Oeufs et produits à base d' oeufs/ Huevos y derivados/ Uova e derivati	x		
4,0	< 1000	Fish and products thereof / Vis en afgeleide producten / Poissons et produits à base de poissons / Pescado y derivados/ Pesce e derivati	x		
5,0	AP	Peanuts and products thereof/ Aardnoten en afgeleide producten / Arachides et produits à base d'arachides / Cacahuetes y derivados/ Arachidi e derivati	x		
6,0	AY	Soybeans and products thereof/ Sojabonen en afgeleide producten / Soja et produits à base de soja / Soja y derivados/ Soia e derivati	x		
7,0	AM	Milk and products thereof (including lactose)/ Melk en afgeleide producten/ (inclusief lactose) / Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Leche y derivados (incluida la lactosa)/ Latte e prodotti a base latte		x	
8,1	SA	Almonds, Amandelen, Amandes, Almendras, Mandorle	x		
8,2	SH	Hazelnuts, Hazelnoten, Noisettes, Avellanas, Nocciole	x		
8,3	SW	Walnuts, Walnoten, Noix, Nueces, Noci	x		
8,4	SC	Cashews, Cashewnoten, Noix de cajou, Anacardos, Anacardi	x		
8,5	SP	Pecan nuts,Pecannoten, Noix de pécan, Pacanas, Noci Pecan	x		
8,6	SR	Brazil nuts, Paranoten, Noix de Brésil, Nueces del Brasil, Noci Brasiliane	x		
8,7	ST	Pistachio nuts, Pistachenoten, Pistaches, Pistachos	x		
8,8	SM	Macadamia/Queensland nuts, Macademianoten, Noix de Macadamia/Queensland, Nueces de Macadamia, Noci di Macadamia	x		
8	AN	*(*) Nuts, Noten (schaalvruchten), Fruits à coques, Frutos de cáscara, Frutta a guscio*	x		
9,0	BC	Celery and products thereof / Selderij en afgeleide producten / Céleri et produits à base de céleri / Apio y derivados/ Sedano e derivati	x		
10,0	BM	Mustard and products thereof/ Mosterd en afgeleide producten / Moutarde et produits à base de moutarde / Mostaza y derivados/ Senape e derivati	x		
11,0	AS	Sesame seeds and products thereof / Sesamzaad en afgeleide producten / Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Semillas de sésamo y derivados/ Sesamo e derivati	x		
12,0	AU	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO 2 / Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/ liter als SO2 / Anhydride de sulfureux et sulfite en concentration d' au moins 10 mg/kg, ou 10 mg/litre exprimées en SO2 / Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones de al menos 10mg/kg o 10mg/litro, expresados como SO2 / Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro, espressi come SO2	x		
13,0	NL	Lupin and products thereof/ Lupine en afgeleide producten / Lupin et produits à base de lupin / Lupino (altramuz y derivados) / Lupini e derivati	x		
14,0	UM	Molluscs and products thereof / Weekdieren en afgeleide producten / Mollusques et produits à base de mollusques / Moluscos y derivados / Molluschi e derivati	x		

(*) Only to be used in case of cross contamination / (*) Dit alleen invullen als sprake kan zijn van kruisbesmetting
(*) Uniquement destiné à la contamination croisée / (*) Usar sólo en caso de contaminación cruzada / (*) Da utilizzare solo in caso di contaminazione crociata

Print date 14/09/26

All information in this document is based upon the property's of the product when this document was composed. Nothing herein contained shall be construed to imply any warranty or guarantee.