

# Saus Royale - 4 kg



Version 1.0  
Date d'impression 30-12-2020  
La date de modification 14-12-2020  
EAN  
Numéro d'article 05400409200646

Evlier BVBA  
Contact: Kwaliteitsdienst Evlier  
Zaatstraat 2  
2900 Schoten  
kwaliteit@evlier.be  
Tel. 0032-36585052

## Valeurs microbiologiques

Levures	<10000 ufc/g
Moisissures	<10000 ufc/g
Nombre total des germes	<10000000 ufc/g
E.Coli	<100 ufc/g
Salmonella	absent / 25 g
Bacillus cereus	<1000 ufc/g
sulphite-reducing clostridia	<1000 ufc/g
staphylocoques coagulase pos.	<1000 ufc/g

## Informations sur les OGM

OGM ingrédients non présents

## Déclaration des ingrédients

Ingrédients: amidon modifié (maïs), farine de BLE (GLUTEN), fécule (pomme de terre), protéine de lactosérum (LACTOSE, LAIT), graisse de palme, maltodextrine, sel, saveur de légumes, arôme naturel (OEUF, GLUTEN, SOJA), exhausteurs de goût: 1% E620, E621, E627, E631, épaississant: 1% E412, poivre, piment, macis, émulsifiant: 0% E415, arôme de citron naturel.

## Claims

Convient pour végétariens	Non
Convient pour végétaliens	Non
Convient pour produits Halal	Oui
Convient pour produits Casher	Oui

## Conseils de stockage

Livraison	Sans réfrigération
-----------	--------------------

A conserver au sec.

A conserver de préférence à l'abri de la lumière.

## Valeur nutritionnelle (calculé)

Valeur nutritionnelle	Analyse moyenne pour 100 g
énergie	1.666 kJ
Valeur énergétique	395 kcal
matières grasses	8 g
dont acides gras saturés	5 g
glucides	70 g
dont sucres	5 g
protéines	9 g
sel	6 g

\* = La valeur nutritionnelle peut différer de la réalité en raison de données manquantes.

Lors des modifications, vous ne serez pas informé automatiquement.

## Allergènes

Indication de la présence ou l'absence d'allergènes

(S = sans, A = avec, P = peuvent contenir, I = inconnu)

1.0 Gluten		8.6 Noix du Bresil	S
1.1 Ble	A	8.7 Pistaches	S
1.2 Seigle	S	8.8 Noix de Macadamia et noix du Queensland	S
1.3 Orge	S	9.0 Celeri	S
1.4 Avoine	S	10.0 Moutarde	S
1.5 Epeautre	S	11.0 Graines de sesame	S
1.6 Kamut	S	12.0 Anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2	S
2.0 Crustaces	S	13.0 Lupin	S
3.0 Oeuf	A	14.0 Mollusques	S
4.0 Poisson	S	20.0 Lactose	A
5.0 Arachide	S	21.0 Cacao	S
6.0 Soja	A	22.0 Glutamate (E620-E625)	A
7.0 Lait	A	23.0 Poulet	S
8.0 Fruits a coques		24.0 Coriandre	S
8.1 Amandes	S	25.0 Mais	A
8.2 Noisettes	S	26.0 Legumineuse	S
8.3 Noix	S	27.0 Boeuf	S
8.4 Noix de cajou	S	28.0 Porc	S
8.5 Noix de pecan	S	29.0 Carotte	S

**Préparé dans une usine où on utilise aussi de gluten, oeufs, soja, lait, céleri, moutarde, sésame, sulfite et lupin.**

Les données de cette spécification proviennent des recettes et des informations des fournisseurs. Par conséquent, aucun droit ne peut être attaché à ces données. Lors des modifications, vous ne serez pas informé automatiquement.

## Ingrédients

Ingrédient	Pays d'origine
amidon modifié	Autriche
farine de ble	Allemagne, Royaume-Uni
fécule	Pays-Bas
protéine de lactosérum	Etats-Unis
graisse de palme	Indonésie, Malaisie
maltodextrine	Belgique
sel	Europe
saveur de légumes	Belgique
arôme naturel	Allemagne
exhausteurs de goût: E620 (acide glutamique), E621 (glutamate monosodique), E627 (guanylate disodique), E631 (inosinate disodique)	France
épaississant: E412 (gomme guar)	Inde
poivre	
piment	Jamaïque
macis	Papouasie-Nouvelle-Guinée
émulsifiant: E415 (gomme xanthane)	Chine
arôme de citron naturel	Allemagne

## Autorisation

Nom	Kwaliteitsdienst Evlier
Fonction	Qualité Evlier
Date	30-12-2020
Ville	Schoten
Signature	