



Evlier BV
Zaatstraat 2, 2900 Schoten
Tel +32 3 658 50 52
Contact kwaliteit@evlier.be

Date de validation: 27/04/2022

Version BOM: V001.003

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00897: Sauce Jalapeño - Seau en plastique 3L - 3kg

1. Information de produit

| | |
|---|--|
| Nom du produit: | Sauce Jalapeño - Seau en plastique 3L - 3kg |
| Informations générales: | Sauce prête à l'emploi aux piments jalapeños mexicains pour la préparation de saucisses ou de burgers à base de viande hachée prête à l'emploi et assaisonnée. |
| EAN unité de consommateur: | 5400409200684 |
| Poids Net (kg): | 3 |
| Quantité d'utilisation: | 50g par kg |
| Restrictions d'utilisation: | Pour denrées alimentaires, utilisation limitée. |
| Conseils de stockage: | A conserver a temperature ambiante. Conserver au frais après ouverture. |
| Durée de conservation: | Minimum 12 mois après la production, dans des récipients non ouverts et si les instructions de stockage sont suivies. |
| Produit fabriqué ou transformé en dernier lieu en Belgique. | |

2. Déclaration des ingrédients

concentré de tomates, eau, huile de maïs, ketchup (tomate, vinaigre, sucre, sel, extrait d'herbes et d'épices (CÉLERI), épices), sel, mélange d'assaisonnement (poivre vert, piment, morceaux de poivron rouge, poivre jalapeno), fécule de manioc, pili-pili, morceaux de poivron vert, concentré de protéines de LACTOSÉRUM, épices, fibre de pois, poudre d'ail, épaississant: E412; amidon de maïs, herbes, arôme naturel de poivre avec d'autres arômes naturels, acidifiant: E330; concentré de radis-carottes, conservateur: E202 0.08%; arôme (poivron), arôme, arôme fumé.

Les numéros E sont des excipients approuvés par l'UE.

3. Valeurs nutritionnelles (valeur théorique) pour 100g de produit fini

| | | |
|---------------------------|------|-------|
| Energie: | kcal | 239,0 |
| Energie: | kJ | 994,3 |
| Matière grasse: | | 15,4 |
| dont acides gras saturés: | | 2,2 |
| Glucides: | | 18,9 |
| dont sucres: | | 7,4 |
| Protéines: | | 4,0 |
| Sel: | | 7,9 |

Ce produit étant fabriqué à partir de matières premières naturelles, il est possible que sa composition change suite à des changements de culture. En cas de changement, les informations données ci-dessus ne seront pas mises à jour automatiquement.

4. Valeurs microbiologiques

| Paramètre | Tolérance |
|-------------------------|-------------------|
| Levures et moisissures: | <10.000 ufc/g |
| Germes aérobies totaux: | <10.000.000 ufc/g |
| Escherichia coli: | <100 ufc/g |
| Bacillus Cereus: | <1.000 ufc/g |



Evlier BV
Zaatstraat 2, 2900 Schoten
Tel +32 3 658 50 52
Contact kwaliteit@evlier.be

Date de validation: 27/04/2022

Version BOM: V001.003

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00897: Sauce Jalapeño - Seau en plastique 3L - 3kg

| | |
|---------------------------------|--------------|
| Anaérobies sulfite-réductrices: | <1.000 ufc/g |
| Staphylocoques aureus: | <1.000 ufc/g |
| Salmonelles: | absent/25g |



Evlier BV
Zaatstraat 2, 2900 Schoten
Tel +32 3 658 50 52
Contact kwaliteit@evlier.be

Date de validation: 27/04/2022

Version BOM: V001.003

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00897: Sauce Jalapeño - Seau en plastique 3L - 3kg

5. Allergènes

(+ = avec; - = sans; ? = peuvent contenir)

| | | | |
|-----------------|---|-------------------|---|
| Gluten | - | Moutarde | - |
| Ble | - | Graines de sésame | - |
| Seigle | - | Sulfites | - |
| Orge | - | Lupin | - |
| Avoine | - | Mollusques | - |
| Epeautre | - | Lactose | + |
| Kamut | - | Cacao | - |
| Crustacés | - | Glutamate | - |
| Oeuf | - | Poulet | - |
| Poisson | - | Coriandre | - |
| Arachide | - | Mais | + |
| Soja | - | Légumineuses | - |
| Lait | + | Boeuf | - |
| Fruits à coques | - | Porc | - |
| Céleri | + | Carotte | + |

Produit dans une usine où on utilise aussi des gluten, œufs, soja, lait, céleri, moutarde, sésame, sulfites et lupin.

Les données de cette spécification proviennent des recettes et des informations de nos fournisseurs de matières premières. Par conséquent, aucun droit ne peut être dérivé de ces données. Vous ne serez pas automatiquement informé des changements.

6. Claims

| | |
|---------------------------|-----|
| Convient aux végétariens: | Oui |
| Convient aux végétaliens: | Non |
| Convient pour Halal: | Oui |
| Convient pour Kosher: | Oui |

7. Origine des ingrédients

| | |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| concentré de tomates | Espagne |
| eau | Belgique |
| huile de maïs | Belgique |
| ketchup | Belgique |
| sel | Europe |
| mélange d'assaisonnement | Allemagne |
| fécule de manioc | Royaume-Uni |
| pili-pili | Espagne |
| morceaux de poivron vert | Chine |
| concentré de protéines de LACTOSÉRUM | États-Unis |
| épices | Maroc, Espagne, Syrie, Turquie |
| fibre de pois | Belgique |
| poudre d'ail | Chine |
| E412 | Inde, Pakistan |
| amidon de maïs | Royaume-Uni |



Evlier BV
Zaatstraat 2, 2900 Schoten
Tel +32 3 658 50 52
Contact kwaliteit@evlier.be

Date de validation: 27/04/2022

Version BOM: V001.003

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00897: Sauce Jalapeño - Seau en plastique 3L - 3kg

| | |
|---|-------------------------------------|
| herbes | Bosnie, Allemagne, Pays-Bas, Serbie |
| arôme naturel de poivre avec d'autres arômes naturels | Allemagne |
| E330 | Belgique |
| concentré de radis-carottes | Pays-Bas |
| E202 | Chine |
| arôme | Belgique |

8. Déclaration

Nous confirmons par la présente que le produit ci-dessus est conforme à la législation Européenne et Belge applicable, y compris :

| | |
|-------------------------------|--|
| OGM: | Conformément à l'UE 1829/2003 et 1830/2003. Le produit final ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et n'est pas produit avec des matières premières d'origine génétiquement modifiée. |
| Irradiation: | Conformément à l'UE 2/1999 en 3/1999. Toutes les matières premières utilisées, ainsi que le produit fini, ne sont soumis à aucune irradiation. |
| Nanomatériau: | Aucune matière première contenant des nanomatériaux, ni nanotechnologie n'est utilisée dans la production de l'article ci-dessus. |
| Objets étrangers: | Le produit fini passe par un tamis et/ou un détecteur de métaux avant l'expédition. Si techniquement possible, le produit final est donc exempt de corps étrangers. |
| Pesticides et métaux lourds : | Conformément à l'UE 1881/2006 et 396/2005. |
| Résidus de pesticides : | Conformément à l'UE 396/2005. |
| Matériau d'emballage: | Conformément à l'UE 1935/2004 et EU 10/2011. |

Toute information dans cette spécification est vraie et exacte au meilleur de notre connaissance. Cependant, étant donné que nous dépendons d'informations provenant de tiers pour compiler ces informations, cette spécification ne peut être interprétée comme une garantie. Les informations fournies ne dégagent pas l'utilisateur de la responsabilité de son propre produit final ou de son utilisation correcte. L'utilisateur doit se conformer à toutes les lois et réglementations en vigueur.

9. Garantie de qualité

Approuvé par: _____ Service de qualité Evlier:

Document électronique, valable sans signature.