



## FICHE TECHNIQUE

### Sauce prepare garni ref. : 137

**Date:** 10/05/2023

**Numéro de recette:** 51005

**Unité de vente:** 10 kg

**Ingrédients:** huile de colza, eau, purée de tomates, légumes (oignon, poivron, câpres), jaune d'**oeuf** de poules élevées au sol (sel, sel, sucre, **moutarde** (vinaigre, graine de **moutarde**, sel, curcuma), épices (poudre de paprika, poivre blanc, curry (**moutarde**), piment de cayenne), vinaigre, arôme, extrait de worcestershire, stabilisants (E412, E410, E415), herbes, conservateurs (E202, E211), jus de betterave rouge, arôme naturel.

**Caractéristiques:** Sauce brune orange émulsionnée avec un goût fort épicé et avec garniture de légumes, herbes et épices. La sauce est utilisée pour être mélangée avec de la viande hachée (30% sauce). Ne peut pas être chauffé ni surgelé.

#### Qualité chimique :

pH : 3,80 - 4,30  
Acide totale : 0,2 - 0,7 %  
Sel : 5,3 - 7,3 %  
Matières grasses : 47 - 51 %  
Matière sèche :  
Humidité :

#### Qualité bactériologique :

Germes totaux  
Bactéries lactiques psychrotrophes  
Levures  
Moisissures  
Enterobacteriaceae  
E. coli  
Staphylococcus aureus  
Salmonella spp.  
Listeria monocytogenes

| O(bjectif) | T(olérance) | DLUO/DLC   |
|------------|-------------|------------|
| 3.000      | 30.000      | 30.000.000 |
| 3.000      | 30.000      | 30.000.000 |
| 3.000      | 30.000      | 300.000    |
| 300        | 3.000       | 3.000      |
| 300        | 3.000       | 3.000      |
| < 10       | < 50        | < 50       |
| 300        | 3.000       | 3.000      |
| Abs./25g   | Abs./25g    | Abs./25g   |
| Abs./25g   | < 100       | 100        |

**Conservation :** Minimum 6 mois à une température de conservation de 0 - 10 °C.  
Après ouverture conserver au frais.



## Sauce prepare garni ref. : 137

### INFORMATION D'ALLERGENE:

| Code | Code GSI | Allergène  | Recette sans (Z) | Recette avec (M) | Peut contenir (et recette sans) (K) | Inconnu (O) |
|------|----------|--|------------------|------------------|-------------------------------------|-------------|
|      |          | <b>Allergènes alimentaires obligatoires</b>  |                  |                  |                                     |             |
| 1.1  | UW       | Blé  | Z                |                  |                                     |             |
| 1.2  | NR       | Seigle   | Z                |                  |                                     |             |
| 1.3  | GB       | Orge   | Z                |                  |                                     |             |
| 1.4  | GO       | Avoine   | Z                |                  |                                     |             |
| 1.5  | GS       | Epeautre   | Z                |                  |                                     |             |
| 1.6  | GK       | Kamut  | Z                |                  |                                     |             |
| 1    | AW       | <i>Gluten</i>  |                  |                  |                                     |             |
| 2.0  | AC       | Crustacés  | Z                |                  |                                     |             |
| 3.0  | AE       | Oeuf   |                  | M                |                                     |             |
| 4.0  | AF       | Poisson  | Z                |                  |                                     |             |
| 5.0  | AP       | Arachides (cacahuètes)   | Z                |                  |                                     |             |
| 6.0  | AY       | Soja   | Z                |                  |                                     |             |
| 7.0  | AM       | Lait   | Z                |                  |                                     |             |
| 8.1  | SA       | Amandes  | Z                |                  |                                     |             |
| 8.2  | SH       | Noisettes  | Z                |                  |                                     |             |
| 8.3  | SW       | Noix   | Z                |                  |                                     |             |
| 8.4  | SC       | Noix de cajou  | Z                |                  |                                     |             |
| 8.5  | SP       | Noix de pécan  | Z                |                  |                                     |             |
| 8.6  | SR       | Noix du Brésil   | Z                |                  |                                     |             |
| 8.7  | ST       | Pistaches  | Z                |                  |                                     |             |
| 8.8  | SM       | Noix de Macadamia  | Z                |                  |                                     |             |
| 8    | AN       | <i>Fruits à coques</i>   |                  |                  |                                     |             |
| 9.0  | BC       | Céleri   | Z                |                  |                                     |             |
| 10.0 | BM       | Moutarde   |                  | M                |                                     |             |
| 11.0 | AS       | Graines de sésame  | Z                |                  |                                     |             |
| 12.0 | AU       | Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimées en SO2 | Z                |                  |                                     |             |
| 13.0 | NL       | Lupin  | Z                |                  |                                     |             |
| 14.0 | UM       | Mollusques   | Z                |                  |                                     |             |
|      |          | <b>Allergènes supplémentaires</b>  |                  |                  |                                     |             |
| 20.0 | ML       | Lactose  | Z                |                  |                                     |             |
| 21.0 | NC       | Cacao  | Z                |                  |                                     |             |
| 22.0 | MG       | Glutamate (E620 - E625)  | Z                |                  |                                     |             |
| 23.0 | MK       | Poulet   | Z                |                  |                                     |             |
| 24.0 | NK       | Coriandre  |                  | M                |                                     |             |
| 25.0 | NM       | Maïs   |                  | M                |                                     |             |
| 26.0 | NP       | Légumineuse  |                  | M                |                                     |             |
| 27.0 | MC       | Boeuf  | Z                |                  |                                     |             |
| 28.0 | MP       | Porc   | Z                |                  |                                     |             |
| 29.0 | NW       | Carotte  | Z                |                  |                                     |             |



**Jermayo**  
Belgian Sauces Since 1953

JERMAYO NV | INDUSTRIESTRAAT 15 | 2500 LIER | BELGIË | T +32 (0)3 489 31 43



JERMAYO.BE | JERMAYO@JERMAYO.BE | RPR MECHELEN | BTW BE 0427.465.637

## Sauce prepare garni ref. : 137

### VALEURS NUTRITIONNELLES

| <u>Valeurs nutritionnelles</u> | (calculer par 100 g de produit) |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Kjoule:                        | 2052                            |
| Kcal:                          | 498                             |
| Matières grasses:              | 49                              |
| Matières grasses saturés:      | 4,1                             |
| Acides gras monoinsaturés:     | 30                              |
| Acides gras polyinsaturés:     | 14                              |
| Glucides:                      | 9,8                             |
| Sucres:                        | 7,2                             |
| Fibres alimentaires:           | 2,2                             |
| Protéines:                     | 2,2                             |
| Sel:                           | 6,3                             |

### DECLARATION DE L'OGM

Se référant aux règlements de l'UE 1829/2003 et 1830/2003 Jermayo s.a. déclare que le produit ci-dessus:

Le produit doit être déclaré positif OGM : Non

### INFORMATION DU PRODUIT

code EAN unité de vente: 05410920001370

code EAN unité de consommateur:

**Détection de métal:** Non - pas d'emballage de consommation

Fe mm

non-Fe mm

RVS/SuS mm

**Filtre:** Oui

diamètre 6 mm

De légères variations en qualité, couleur, odeur, goût et texture, qui sont habituelles dans l'industrie ou techniquement inévitables, ne peuvent pas mener à des plaintes.

Toute information contenue dans ce document est à notre connaissance exactement et complètement.

Toutefois, le contenu, ni son interprétation, ne signifie pas une garantie écrite.