



## Fiche technique

Date de validation :  
10-01-2023

Produit : Sauce chasseur

Approbation :  
P-L Castelain  
Version : 2

Identification : PI2931

S.A. Conserverie et Moutarderie Belge - Eynattenerstrasse 20, B-4730 Raeren.  
Tel +32 87 85 80 10  
E-mail : cmb@moutarderie.be

### Ingrédients

Eau, oignons (11,2%), préparation pour sauce (amidon modifié de maïs et pomme de terre, sel, tomates, farine de **BLÉ**, sucre, huile de palme, exhausteur goût : E621, arômes, colorant: caramel, épices et herbes), sucre, sirop de betterave, margarine (huiles et graisses végétales raffinées (palme, colza), eau, sel, émulsifiant: lécithines de **SOJA**, mono- et diglycérides d'acides gras, conservateur : sorbate de potassium , sucre, acidifiant: acide citrique, arômes , vitamines A et D3, colorant: bêta-carotène), vinaigre, amidon modifié de maïs , conservateur : sorbate de potassium, mélange d'épices (sel, farine de **BLÉ**, épices), thym , laurier

### Conservation

<b>Date de Durabilité Minimale :</b>	<b>Avant ouverture</b>	6 mois après la date de production
	<b>Après ouverture</b>	5 jours
<b>Conditions de conservation :</b>	<b>Avant ouverture</b>	Dans l'emballage d'origine fermé à température ambiante
	<b>Après ouverture</b>	Au réfrigérateur

### Caractéristiques microbiologiques

Germes	Valeur de référence	Unité
Germes Totaux Aérobie mésophiles	$< 10^3$	cfu/g
Entérobactéries	$< 10^2$	cfu/g
<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	$< 10$	cfu/g
<i>Clostridium perfringens</i>	$< 10$	cfu/g
Levures + Moisissures	$< 10^3$	cfu/g

### Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit - obtenu par calcul)

	Valeur	Unité
Energie	403 (96)	kJ (kcal)
Matières grasses	3,2	g
dont acides gras saturés	1,5	g
Glucides	14	g
dont sucres	11	g
Fibres	$< 0,5$	g
Protéines	0,8	g
Sel	1,6	g

## Allergènes selon la réglementation (UE) N°1169/2011

	Présent	Traces	Absent
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Œufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fruits à coques et produits à base de fruits à coques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou 10 mg/l de SO2 total)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## Emballage et conditionnement

L'emballage correspond aux exigences du règlement (CE) N°1935/2004 et du règlement (CE) N°10/2011.

**Type d'emballage :** Seau en plastique

Contenu :	Unité	Dosages	
	kg	5	10
	L		

## Ionisation, OGM, contaminants et pesticides

Les produits livrés, ainsi que les composants/matières premières ne sont pas ionisés/irradiés et ne sont pas sujets à l'étiquetage conformément à la directive européenne 1999/2/EC.

Le produit ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés à déclarer selon les règlements (CE) N°1829/2003 et n'est pas soumis au règlement (CE) N°1830/2003.

Les produits fournis sont conformes aux limites maximales spécifiées pour les contaminants pertinents énumérés dans les règlements (CE) N°1881/2006 et N°333/2007 de la Commission.

Concernant les résidus de pesticides et contaminants, les exigences des règlements (CE) N°396/2005 et (CE) N°1881/2006 sont respectés.