



FICHE TECHNIQUE

Sauce white salsa ref. : 13007

Date: 10/12/2024 **Numéro de recette:** 60429
Unité de vente: 10 kg

Ingrédients: huile de colza, eau, vinaigre, **jaune d'oeuf** de poules élevées au sol (sel), sel, amidon modifié de maïs, **moutarde** (vinaigre, graine de **moutarde**, sel, curcuma), sucre, légume (oignon), épices, extrait de worcestershire, conservateurs (E202, E211), stabilisants (E412, E415), herbes, exhausteur de goût (E621).

Caractéristiques: Sauce orange claire emulsionnée avec un goût épicé, avec une garniture d'herbes. La sauce est utilisée pour mélanger avec la viande hachée. La sauce ne peut pas être chauffée ni surgelée.

Qualité chimique :

pH : 3,80 - 4,30
Acide totale : 0,3 - 0,8 %
Sel : 3,3 - 4,3 %
Matières grasses : 49 - 53 %
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 white salsa ref. : 13007

INFORMATION D'ALLERGENE:

Code	Code GS1	Allergène	Recette sans (Z)	Recette avec (M)	Peut contenir (et recette sans) (K)	Inconnu (O)
		Allergènes alimentaires obligatoires				
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			
		Allergènes supplémentaires				
20.0	ML	Lactose	Z			
21.0	NC	Cacao	Z			
22.0	MG	Glutamate (E620 - E625)		M		
23.0	MK	Poulet	Z			
24.0	NK	Coriandre	Z			
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 white salsa ref. : 13007

VALEURS NUTRITIONNELLES

<u>Valeurs nutritionnelles</u>	(calculer par 100 g de produit)
Kjoule:	2019
Kcal:	490
Matières grasses:	51
Matières grasses saturés:	4,2
Acides gras monoinsaturés:	32
Acides gras polyinsaturés:	14
Glucides:	4,9
Sucres:	2,0
Fibres alimentaires:	0,5
Protéines:	1,1
Sel:	3,8

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: 05410920130070

code EAN unité de consommateur:

Détection de métal: Non

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.