



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

Date de validation: 24/08/2023

Version BOM: V001.008

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00807: Mélange de ragoût - Sac Bloc 5 - 5kg

1. Information de produit	
Nom du produit:	Mélange de Ragoût
Informations générales:	Liant aromatisé pour la préparation de la sauce brune sans roux
EAN unité de consommateur:	5400409505048
Poids Net (kg):	5
Quantité d'utilisation:	160 g/1 litre d'eau et porter à ébullition
Restrictions d'utilisation:	Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.
Conseils de stockage:	Conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et bien fermé. Après ouverture, durée de conservation limitée
Durée de conservation:	Minimum 36 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
farine de riz, fécule de pomme de terre, sel, LACTOSE, protéine de LAIT, mélange d'assaisonnement (sel, amidon modifié, exhausteur de goût: E621; dextrose, oignon, curry (graines de CÉLERI, curcuma, poivre, macis, coriandre, piment, feuilles de livèche, fenugrec, carvi, cumin), poireau, graisse de palme, CÉLERI, chou-fleur, ail), concentré de protéines de LACTOSÉRUM, exhausteur de goût: E621 2.98%; arôme (sel, protéine de SOJA hydrolysée, extrait de levure), dextrose, conservateurs: E202 0.30%, E211 0.30%; épices, macis, acidifiant: E330.
Les numéros E sont des excipients approuvés par l'UE.

3. Valeurs nutritionnelles (valeur théorique) pour 100g de produit fini		
Energie:	kcal	322,8
Energie:	kJ	1370,5
Matière grasse:		0,9
	dont acides gras saturés:	0,4
Glucides:		65,2
	dont sucres:	8,1
Protéines:		13,3
Sel:		10,7
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
Anaérobies sulfito-réductrices:	<1.000 ufc/g



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

Date de validation: 24/08/2023

Version BOM: V001.008

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00807: Mélange de ragoût - Sac Bloc 5 - 5kg

Staphylocoques aureus:	<1.000 ufc/g
Salmonelles:	absent/25g

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:	Non
Convient pour Kosher:	Non

7. Origine des ingrédients

farine de riz	Belgique
féculé de pomme de terre	France
sel	Europe
LACTOSE	Danemark, Allemagne
mélange d'assaisonnement	Allemagne
concentré de protéines de LACTOSÉRUM	États-Unis
E621	France
arôme	Belgique, Pays-Bas
dextrose	Belgique, Chine, Allemagne, France, Italie, Espagne
E202	Chine
E211	Pays-Bas



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

Date de validation: 24/08/2023

Version BOM: V001.008

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00807: Mélange de ragoût - Sac Bloc 5 - 5kg

épices	Indonésie
macis	Indonésie, Papouasie-Nouvelle-Guinée
E330	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 étranges:	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 915/2023 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.