

**product - produit :****SAUCE BARBECUE**

page 1/2

productbeschrijving - description :

gekruide saus op basis van mayonaise

sauce épicée à base de mayonnaise et ananas

ingrediënten

plantaardige olie (44%)
 tomatenpuree
 dextrose
 water
 eigeel
 azijn
 mosterd
 (water
 mosterdzaad
 azijn
 zout
 kruiden)
 suiker
 natuurlijke aroma's
 vleesbouillon
 (smaakversterker:
 natriumglutamaat
 kleurstoffen:
 karamel)
 specerijen
 zout
 gemodificeerd zetmeel
 voedingszuur:
 citroenzuur
 kleurstoffen:
 paprika-extract
 verdikkingsmiddel:
 xanthaangom
 conserveermiddel:
 kaliumsorbaat
 antioxidant:
 EDTA

ingrédients

huile végétale (44%)
 concentré de tomates
 dextrose
 eau
 jaune d'œufs frais
 vinaigre
 moutarde
 (eau
 graines de moutarde
 vinaigre
 sel
 herbes)
 sucre
 arômes naturels
 bouillon de viande
 (exhausteur de goût:
 glutamate de sodium
 colorants:
 caramel)
 épices
 sel
 amidon modifié
 acide alimentaire:
 acide citrique
 colorants:
 extrait de paprika
 épaississant:
 gomme xanthane
 conservateur:
 sorbate de potassium
 antioxygène:
 EDTA

Zutaten

Pflanzenöl (44%)
 Tomatenmark
 Dextrose
 Wasser
 Eigelb
 Essig
 Senf
 (Wasser
 Senfkörner
 Essig
 Salz
 Kräuter)
 Zucker
 natürliche aromatische Gewürze
 Fleischbrühe
 (Geschmacksverstärker:
 Natriumglutamat
 Farbstoffe:
 Zuckerkulör)
 Gewürze
 Salz
 modifizierte Stärke
 Säuerungsmittel:
 Zitronensäure
 Farbstoffe:
 Paprikaextract
 Verdickungsmittel
 Xanthan
 Konservierungsmittel:
 Kaliumsorbat
 Antioxidante:
 EDTA

allergenenlijst volgens de richtlijn 2003/89/EG - liste des allergènes selon la directive 2003/89/EG

gluten	gluten	+
schaal- en schelpdieren	crustacés	-
ei en ei producten	œuf	+
vis	poisson	-
aardnoten	arachide	-
soya	soja	+
melk en lactose	lait et lactose	+
schaalvruchten (noten)	fruits à coque (noix)	-
selderij	céleri	+
mosterd	moutarde	+
sesamzaad	graines de sésame	-
sulfiet (E220 t/m E228))	sulfites (E220 jusqu'à E228)	-
lupine	lupine	-
weekdieren	mollusques	-
GGO	OGM	-
bevat bestraalde ingredienten	contenant des ingrédients irradiés	-

fysico-chemische eigenschappen - caracteristiques physico-chimiques:

pH	3,55 ± 0,20
% zout (titratie van chloride-ionen) - % sel	1,9
% totaal zuren (uitgedrukt als azijnzuur) - % totaux acides	0,565
% droge stof - % matière sèche	63,1
soortelijk gewicht g/ml - poids volumique g/ml	1

bacteriologische eigenschappen - caracteristiques microbiologiques:

totaal kiemgetal - microorganismes aérobies 30°C	< 10 ⁵ / g
melkzuurbacteriën - bactéries lactiques	< 10 ⁴ / g
gisten - levures	< 10 ³ / g
schimmels - moisissures	< 10 ³ / g

voedingswaarde per 100 g - valeur nutritive par 100 g:

energie - energie	1.904 Kjoule 453 Kcal
eiwitten - protides	1,6 g
koolhydraten - glucides	17,5 g
vetten - lipides	41,8 g

verpakkingen - emballage:

emmer (PP) 3 kg, emmer (PP) 5 kg, emmer (PP) 10 kg, knijpfles (HDPE) 1 kg, bokaal (glas) 650 ml
seau (PP) 3 kg, seau (PP) 5 kg, seau (PP) 10 kg, tube (HDPE) 1 kg, bocal (glas) 650 ml

traceerbaarheid - traçabilité

gegarandeerd door de lotnummer op elke verpakking - assurée par le numéro de lot sur chaque emballage

bewaaradvies - conseils de conservation

om een maximale kwaliteit te bewaren: vermijd hoge temperaturen en intense blootstelling aan het licht
bewaartemperatuur: min. 3°C - max. 23°C
pour conserver une qualité maximale: évitez les températures élevées et une exposition intense à la lumière
température de conservation: min. 3°C - max. 23°C

houdbaarheid - durée de conservation:

9 maand - 9 mois

24/aug/09