

**product - produit :****AMERICAINE CHEF**

page 1/2

productbeschrijving - description :

pikant gekruide saus op basis van mayonaise

sauce épicée à base de mayonnaise

ingrediënten

raapzaad olie (68%)
 eigeel
 azijn
 dextrose
 tomatenpoeder
 ajuin
 kappers
 kervel
 specerijen
 mosterd
 (water
 mosterdzaad
 azijn
 zout
 kruiden)
 natuurlijke aroma's
 zout
 kleurstoffen:
 paprika-extract
 bevat:
 ei
 mosterd
 soja

ingrédients

huile de colza (68%)
 jaune d'œufs frais
 vinaigre
 dextrose
 poudre de tomates
 oignons
 câpres
 cerfeuil
 épices
 moutarde
 (eau
 graines de moutarde
 vinaigre
 sel
 herbes)
 arômes naturels
 sel
 colorants:
 extrait de paprika
 contient:
 œuf
 moutarde
 soja

Zutaten

Rapsöl (68%)
 Eigelb
 Essig
 Dextrose
 Tomatenpulver
 Zwiebeln
 Kapern
 Kerbel
 Gewürze
 Senf
 (Wasser
 Senfkörner
 Essig
 Salz
 Kräuter)
 natürliche aromatische Gewürze
 Salz
 Farbstoffe:
 Paprikaextract
 enthält:
 Ei
 Senf
 Soja

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	-
soja	soja	+
melk en lactose	lait et lactose	-
schaalvruchten (noten)	fruits à coque (noix)	-
selderij	célerie	-
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 - caractéristiques physico-chimiques:

pH	3,9 ± 0,20
% zout (titratie van chloride-ionen) - % sel	2,2
% totaal zuren (uitgedrukt als azijnzuur) - % totaux acides	0,78
% droge stof - % matière sèche	77,2
soortelijk gewicht g/ml - poids volumique g/ml	0,95

bacteriologische eigenschappen - caractéristiques 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	2.697 Kjoule
	642 Kcal
eiwitten - protides	2,7 g
koolhydraten - glucides	2,8 g
vetten - lipides	68,9 g

verpakkingen - emballage:

(directe verpakking conform 1935/2004)

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

28 - 12 - 2010

houdbaarheidsdatum

02 LOT 334 09:47

OO (machine lijn) - LOT DDD (productie dag) - UU:MM (productie uur)

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

10 maart 2013

N.V. ANDA S.A. Laarstraat 43 3190 BOORTMEERBEEK BELGIUM TEL. 00-32-16 60 61 44 FAX 00-32-16 60 58 15

H.R.L. 72.622 R.CL. B.T.W.-T.V.A. BE 435.111.415 KBC 431-0553801-95