

**product - produit :****SAUS RICHE**

page 1/2

productbeschrijving - description :

gekruide saus met groenten op basis van mayonaise
 sauce épicée à base de mayonnaise avec légumes

ingrediënten

plantaardige olie (56%)
 water
 eigeel
 mosterd
 (water
 mosterdzaad
 azijn
 zout
 kruiden)
 azijn
 zetmeel
 gemodificeerd zetmeel
 ajuin
 kervel
 peterselie
 dextrose
 zout
 moutazijn
 melasse
 sojasaus
 citroensap
 ansjovis
 kruiden
 verdikkingsmiddel:
 guar gom
 xanthaangom
 conserveermiddel:
 kaliumsorbaat
 voedingszuur:
 citroenzuur
 kleurstoffen:
 karmijn
 caroteen
 karamel
 antioxidant:
 EDTA

ingrédients

huile végétale (56%)
 eau
 jaune d'œufs frais
 moutarde
 (eau
 graines de moutarde
 vinaigre
 sel
 herbes)
 vinaigre
 amidon
 amidon modifié
 oignons
 cerfeuil
 persil
 dextrose
 sel
 vinaigre de malt
 mélasse
 sauce soja
 jus de citron
 anchois
 herbes
 épaississant:
 gomme guar
 gomme xanthane
 conservateur:
 sorbate de potassium
 acide alimentaire:
 acide citrique
 colorants:
 carmin
 carotène
 caramel
 antioxygène:
 EDTA

Zutaten

Pflanzenöl (56%)
 Wasser
 Eigelb
 Senf
 (Wasser
 Senfkörner
 Essig
 Salz
 Kräuter)
 Essig
 Stärke
 modifizierte Stärke
 Zwiebeln
 Kerbel
 Petersilie
 Dextrose
 Salz
 Malzessig
 Melasse
 Soja Soße
 Zitronensaft
 Sardellen
 Kräuter
 Verdickungsmittel:
 Guarkernmehl
 Xanthan
 Konservierungsmittel:
 Kaliumsorbat
 Säuerungsmittel:
 Zitronensäure
 Farbstoffe:
 Karmin
 Carotin
 Karamell
 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 - caractéristiques physico-chimiques:

pH	3,8 ± 0,20
% zout (titratie van chloride-ionen) - % sel	1,45
% totaal zuren (uitgedrukt als azijnzuur) - % totaux acides	0,34
% droge stof - % matière sèche	42,4
soortelijk gewicht g/ml - poids volumique g/ml	0,98

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	1.340 Kjoule 325 Kcal
eiwitten - protides	1,0 g
koolhydraten - glucides	6,8 g
vetten - lipides	57,7 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

02 LOT 334 09:47 28/12/2010 houdbaarheidsdatum
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