

SAUCE BEARNAISE

1 KG – EAN 54 200532 0800 3

FICHE TECHNIQUE – 23/04/2024

Ingrédients:

Eau, huile de colza (contiens d'acidifiant: E330), vin blanc (contient conservateur: E220 [SULFITES]), poudre de LAIT écrémé, vinaigre de vin blanc à l'estragon (eau, vinaigre de vin blanc (SULFITES), arôme naturel d'estragon), amidon modifié (tapioca [SULFITES], maïs [SULFITES]) jaune d'OEF en poudre (jaune d'OEF*, sel, maltodextrine, anti-agglomérant: E551), sel (contient anti-agglomérant: E535), sucre, arômes naturels, MOUTARDE Dijonaise (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre naturel, sel, correcteur d'acidité: E330, antioxydant: E224 [SULFITES]), estragon, conservateurs: E202, E270; épaississants: E415; E41; poivre blanc, antioxydant: E385.

* d'oeufs de poules élevées au sol.

Valeurs nutritionnelles par 100 g:

Valeurs nutritionnelles	995 kJ 241 kcal
Glucides	5,2 g
- Dont sucres	2,6 g
Matières grasses	23,8 g
- Dont acides gras saturés	2,6 g
Protéines	1,5 g
Sel	1,4 g

Allergènes:

+ = présent

- = absent

? = inconnu, peut contenir des traces de ...

Gluten	-
Crustacés	-
Oeufs	+
Poisson	-
Arachides	-
Soja	-
Lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque	-

SAUCE BEARNAISE

1 KG – EAN 54 200532 0800 3

FICHE TECHNIQUE – 23/04/2024

Céleri	-
Moutarde	+
Graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂	+
Lupin	-
Mollusques	-

Description/ Application:

Nom légal: sauce béarnaise

Ce produit correspond aux réglementations UE en vigueur

DLUO / Conditions de stockage et de transport:

365 jours

Conserver à température ambiante.

Après ouverture, conserver au frais (0-7°C). Durée de conservation limitée après ouverture.

Règlementation & Informations complémentaires

Le produit correspond aux directives UE.

Les dispositions légales nationales sont à vérifier dans chaque cas.

Cette déclaration d'ingrédients est conforme aux exigences du règlement (CE) 1169/2011.

Si des additifs sont présents, conformément au règlement 1333/2008 CE.

Si des arômes sont présents, conformément au règlement 1334/2008 CE.

Le système qualité est basé sur les principes HACCP. Certifié selon les référentiels BRC.

Conditionnement

Le matériau d'emballage est de type alimentaire.

SAUCE BEARNAISE

1 KG – EAN 54 200532 0800 3

FICHE TECHNIQUE – 23/04/2024

Paramètres microbiologiques

	Après la production (cfu/g)	A mi-chemin de la durée de conservation (cfu/g)	Fin de la durée de conservation (cfu/g)
Comptage bactérien total	< 100	< 10 ³	< 10 ⁴
Bactéries lactiques	< 10	< 50	< 100
Levures	< 100	< 10 ³	< 10 ³
Moule	< 100	< 10 ³	Pas de croissance visuelle
Clostridia et Sulfite réducteur :	< 1	< 10	< 100
Salmonella	Absent dans 25 g	Absent dans 25 g	Absent dans 25 g
Listeria monocytogenes	Absent dans 25 g	Absent dans 25 g	Absent dans 25 g

Information nanomatériaux

Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux

Information OGM

Ni ce produit ni aucun des ingrédients utilisés ne sont dérivés d'organismes génétiquement modifiés.

Information Ionisation

Ce produit n'est pas irradié et ne contient pas d'ingrédients irradiés.

Information Contaminants et corps étrangers

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds, les dioxines et les mycotoxines.

Ce produit est passé au détecteur de métaux (Fe, Non-Fe, Inox)

SAUCE BEARNAISE

1 KG – EAN 54 200532 0800 3

FICHE TECHNIQUE – 23/04/2024

Sécurité & Premiers secours

Principaux dangers :

Aucune atteinte à la santé n'est connue ni attendue lors d'un usage approprié de ce produit. Ce produit n'est pas classifié selon le règlement CE 1272/2008 ; il ne fait donc pas l'objet d'un étiquetage particulier concernant la Directive 67/548/EEC ou 1999/45/EC.

Fiche de sécurité :

Ce produit n'est pas classifié au sens de l'article 31 du règlement CE 1907/2006 ; il ne doit donc pas faire l'objet d'une fiche de données de sécurité au sens de ce règlement.