

DEMI GLACE SAUS

1 KG – EAN 54 200532 0802 7
TECHNISCHE FICHE – 23/04/2024

Ingrediënten:

Water, 6,3% rundvleesbouillon (geconcentreerde bouillon van rundvlees [rundvlees, extract, water], dextrose, zout, gistextract, suiker, aroma, verdikkingsmiddel: E415; emulgator: E471), gemodificeerd tapiocazetmeel, koolzaadolie (bevat voedingszuur: E330), gekarameliseerde suiker, natuurlijke aroma's, 0,5% kalfsvleesbouillon (geconcentreerde kalfsvleesbouillon [kalfsvlees, water, kalfsvet], gistextract, tomatenpuree, glucose, maltodextrine, zout, groentenconcentraten [wortel, champignon, ui, knoflook], emulgator: E471; kruidenoliën [nootmuskaat, laurier, peper, dragon, tijm]), geconcentreerde tomatenpuree, verdikkingsmiddelen: E415, E412; conserveermiddelen: E202, E270; kruiden en specerijen (witte peper, laurierblad, peterseliepoeder, tijm).

Voedingswaarden per 100 g:

Voedingswaarde	118 kJ 28 kcal
Koolhydraten	2,9 g
- Waarvan suikers	1,5 g
Vetten	1,1 g
- Waarvan verzadigd	0,2 g
Proteïnen	1,4 g
Zout	1,0 g

Allergeneninformatie

+ = aanwezig

- = afwezig volgens recept

? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

Gluten	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten (pinda's)	-
Soja	-

DEMI GLACE SAUS

1 KG – EAN 54 200532 0802 7

TECHNISCHE FICHE – 23/04/2024

Melk (inclusief lactose)	-
Noten (schaalvruchten)	-
Selderij	-
Mosterd	-
Sesam	-
Zwavel dioxide – sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/L, uitgedrukt als SO ₂	-
Lupine (< 10 mg/kg)	-
Weekdieren	-

Omschrijving / toepassing:

Wettelijke benaming: saus met rundvleesbouillon en kalfsbouillon

Dit product voldoet aan de vigerende EU wetgeving omtrent voeding.

Aanbevolen dosering:

Dosering: naar smaak

Houdbaarheid / opslag en transportcondities:

Houdbaarheid: 365 dagen

Bewaren bij kamertemperatuur. Na openen gekoeld bewaren (0-7°C) en beperkt houdbaar.

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is Food Grade.

DEMI GLACE SAUS

1 KG – EAN 54 200532 0802 7

TECHNISCHE FICHE – 23/04/2024

Microbiologische waarden:

Parameters	Na productie (cfu/g)	Halverwege THT (cfu/g)	Einde van de THT (cfu/g)
Totaal kiemgetal	< 100	< 10 ³	< 10 ⁴
Melkzuurbacteriën	< 10	< 50	< 100
Gisten	< 100	< 10 ³	< 10 ³
Schimmel	< 100	< 10 ³	Geen visuele groei
Clostridia & Sulfiet reducerende bacteriën	< 1	< 10	< 100
Salmonella	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g	Afwezig in 25 g

Wetgeving en bijkomende informatie

Het product voldoet aan de EU-richtlijnen. Voor ieder gebruik moeten de van kracht zijnde nationale levensmiddelrechtelijke bepalingen worden nagezien.

Deze ingrediëntdeclaratie voldoet aan de eisen van Verordening (EG) 1169/2011.

Indien additieven aanwezig, conform Verordening 1333/2008 EG.

Indien aroma's aanwezig, conform Verordening 1334/2008 EG

Het kwaliteitssysteem is opgezet op basis van HACCP-principes.

Gecertificeerd volgens BRC-standaards.

GMO Informatie

Dit product noch de gebruikte ingrediënten is afkomstig van genetisch gemodificeerde organismen.

Bestralingsinformatie

Dit product is niet doorstraald en bevat geen doorstraalde ingrediënten.

Informatie chemische contaminanten en productvreemde delen

Dit product is in overeenstemming met de Europese regelgeving betreffende pesticiden, zware metalen, dioxinen en mycotoxines.

Dit product is gedetecteerd op metaal (Fe, NonFe, RVS).

DEMI GLACE SAUS

1 KG – EAN 54 200532 0802 7
TECHNISCHE FICHE – 23/04/2024

Veiligheid en Eerste hulp

Identificatie gevaren:

Geen gezondheidsschade gekend of verwacht bij normaal gebruik van dit product. Dit product is niet geclassificeerd als een gevaarlijke stof overeenkomstig EC 1272/2008. Labelling vereisten overeenkomstig wetgeving 67/548/EEC of 1999/45/EC zijn daarom niet van toepassing.

Veiligheidsinformatieblad:

Het product is niet geclassificeerd volgens wetgeving EC 1907/2006. Het betreft een voedingsingrediënt, waardoor een veiligheidsinformatieblad volgens de doeleinden van deze wetgeving niet van toepassing is.