

**product - produit :****SAUCE COCKTAIL**

page 1/2

productbeschrijving - description :**Ingrediënten**

koolzaadolie (58%)
eigeel
 azijn
 water
 tomatenpuree
 dextrose
 suiker
mosterd
 (water
mosterdzaad
 azijn
 zout
 kruiden)
 zout
 whisky
 gemodificeerd maïszetmeel
 melasse
 moutazijn (uit **gerst**)
 citroensap
ansjovis (vis)
soja eiwithydrolysaat
 voedingszuur:
 citroenzuur
 paprika-extract
 antioxidant:
 calciumdinatrium-EDTA

Ingrédients

huile de colza (58%)
jaune d'œufs frais
 vinaigre
 eau
 concentré de tomates
 dextrose
 sucre
moutarde
 (eau
graines de moutarde
 vinaigre
 sel
 herbes)
 sel
 whisky
 amidon de maïs modifié
 mélasse
 vinaigre de malt (**orge**)
 jus de citron
anchois (poisson)
protéine de soja hydrolysée
 acide alimentaire:
 acide citrique
 extrait de paprika
 antioxygène:
 calcium disodium-EDTA

Zutaten

Rapsöl (58%)
Eigelb
 Essig
 Wasser
 Tomatenmark
 Dextrose
 Zucker
Senf
 (Wasser
Senfkörner
 Essig
 Salz
 Kräuter)
 Salz
 Whisky
 modifizierte Maisstärke
 Melasse
 Malzessig (aus **gerste**)
 Zitronensaft
Sardellen (Fisch)
hydrolisiertes Sojaweiß
 Säuerungsmittel:
 Zitronensäure
 Paprikaextract
 Antioxidante:
 Calcium-Dinatrium-EDTA

Is geproduceerd in een bedrijf waar ook melk en selderij verwerkt worden.**Produite dans une firme où le lait et le céleri sont traités.****In einer Anlage produziert wo auch Milch und Sellerie behandelt werden.****Produced in a factory that also treats milk and celery.****allergenenlijst - liste des allergènes**

gluten	gluten	+
schaal- en schelpdieren	crustacés	-
ei en eiproducten	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 ingrediënten	contenant des ingrédients irradiés	-

fysico-chemische eigenschappen - caractéristiques physico-chimiques:

pH	
% totaal zuren (uitgedrukt als azijnzuur) - % totaux acides	3,5 ± 0,20
% droge stof - % matière sèche	72,6
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
enterobacteriaceae - enterobactéries	< 10 ² / g
salmonella - salmonelles	0 / 25 g

voedingswaarde per 100 g - valeur nutritive par 100 g:

energie - energie	2360 kJ - 573 kcal
vetten - lipides	59,2 g
waarvan verzadigde vetzuren - dont acides gras saturés	4,67 g
koolhydraten - glucides	7,8 g
waarvan suikers - dont sucres	7,7 g
vezels - fibres	1,0 g
eiwitten - protéines	1,8 g
zout - sel	1,77 g

verpakkingen - emballage:

(directe verpakking conform EG 1935/2004 - EG 10/2011)

bidon (HDPE)	emmer (PP)	bidon (HDPE)	box (PP)	emmer (PP)	emmer (PP)	pot (PET)	pot (PP)	fles (HDPE)	knijpfles (HDPE)	boceau (PET)
12 kg	10 L	6 kg	5 L	5 L	3 L	3 L	2 L	bouteille (HDPE)	tube (HDPE)	bokaal (verre)
	x		x		x		x		x	x

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
optimale bewaar temperatuur tussen 3°C en 23°C

pour conserver une qualité maximale: évitez les températures élevées et une exposition intense à la lumière
température de conservation optimale: min. 3°C - max. 23°C

ten minste houdbaar tot - à consommer de préférence avant le:

9 maand - 9 mois

22 februari 2019