

DEMI GLACE SAUS

1 KG – EAN 54 200532 0802 7

TECHNISCHE FICHE – 31/03/2021

Ingrediënten:

water, 6.3% rundvleesbouillon (geconcentreerde rundvleesbouillon [rundvlees, extract en water], glucose, zout, gistextract, suiker, aroma, verdikkingsmiddel: E415; emulgator: E471), gemodificeerd tapiocazetmeel, koolzaadolie, kleurstof: E150a; natuurlijke aroma's, 0.5% kalfsbouillon (geconcentreerde kalfsbouillon [kalfsvlees, water, kalfsvet], gistextract, tomatenpuree, glucose, maltodextrine, zout, groentenconcentraat [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, peterselie, tijm).

Omschrijving / toepassing:

Wettelijke benaming: saus met rundvleesbouillon en kalfsbouillon

Dit product voldoet aan de vigerende EU wetgeving omtrent voeding.

Voedingswaarden per 100 g:

Voedingswaarde	121 kJ 29 kcal
Koolhydraten	2,9 g
- Waarvan suikers	1,3 g
Vetten	1,3 g
- Waarvan verzadigd	0,3 g
Proteïnen	1,4 g
Zout	1,1 g

DEMI GLACE SAUS

1 KG – EAN 54 200532 0802 7

TECHNISCHE FICHE – 31/03/2021

Allergeneninformatie + = aanwezig
 - = afwezig volgens recept
 ? = onbekend, kan mogelijk sporen bevatten van ...

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

Aanbevolen dosering:

Dosering: naar smaak

Houdbaarheid / opslag en transportcondities:

Houdbaarheid: 365 dagen

Stabiel 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 – 31/03/2021

Microbiologische waarden:

Parameters	Na productie (cfu/g)	Halverwege THT (cfu/g)	Einde van de THT (cfu/g)
Totaal kiemgetal	< 100	< 10 ³	< 100 000
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	Abs./25 g	Abs./25 g	Abs./25 g

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).

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.

DEMI GLACE SAUS
1 KG – EAN 54 200532 0802 7
TECHNISCHE FICHE – 31/03/2021

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. Labeling 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.

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.

Producent heeft een kwaliteitssysteem opgezet op basis van HACCP-principes.

Is gecertificeerd volgens BRC-standaarden en IFS-standaarden.