

**PRODUCTSPECIFICATIE:**

V. STOOFL.SAUS 1,800kg

Artikelnr:	002487
Datum:	28/03/2024
Versie:	V002.003
Datum uitgifte:	07/10/2024

Productcodes / Codes des produits

EAN128-code:	0541254372006
EAN13-code:	5412543710080
Intrastat-code:	16030080

Productomschrijving-Description du produit

Bruine vleessaus met uien

Sauce à la viande brune aux oignons

Ingrediënten-Ingrédients

water, sausmix (**GLUTEN, TARWE**) (gemodificeerd maïszetmeel, aroma's: E621-E635-E150c, **TARWE**bloem, dextrose, verdikkingsmiddel: E415 - E412, kruiden en specerijen), uien, gebakken uien (uien, plantaardige olie), kleurstof: E150c, koolzaadolie, **MOSTERD (MOSTERD)** (water, **MOSTERD**zaad, azijn, zeezout, kruiden).

eau, mélange de sauce (**GLUTEN, BLÉ**) (amidon de maïs modifié, arôme: E621-E635-E150c, farine de **BLE**, dextrose, épaississant: E415 - E412, plantes aromatiques et épices), oignons, oignons frits (oignons, huile végétale), colorant: E150c, huile de colza, **MOUTARDE (MOUTARDE)** (eau, graines de **MOUTARDE**, vinaigre, sel de mer, épices).

Voedingswaarde-Valeur nutritive per/par 100g*

Energie	kcal	37	kcal	Energie
	kJ	151	kJ	
Vetten		0,6	Matières grasses	
Verzadigde vetzuren		0,1	Acides gras saturés	
Koolhydraten		7,0	Glucides	
Suikers		1,2	Sucres	
Eiwitten		0,5	Protéines	
Zout		1,3	Sel	

*berekend/calculé

Houdbaarheid-Conservation

Temp. Stockage	Tussen 0°C en 4°C
Temp. Transport	Tussen 0°C en 4°C

THT bij levering DLC à livraison	56 (Dagen/Jours)
-------------------------------------	------------------

Temp. na openen Temp. après ouverture	Tussen 0°C en 4°C
Houdbaarheid na openen Conserv. après ouverture	3 (Dagen/Jours)

Gebruiksaanwijzingen-Mode d'emploi

Verwarmen voor gebruik

Chauffer avant utilisation

Verpakking-Emballage

Verpakking / Emballage	Plastic tray
Brutogewicht / Poids brut	1,87 KG
Nettogewicht / Poids net	1,80 KG
Gewicht primaire verpakking / Poids emballage prim.	0,05 KG
Gewicht secundaire verpakking / Poids emballage sec.	0,307 KG
Afmeting primaire verpakking / Dim. emballage prim. (cm L X B X H)	26.3 x 16.4 x 6.4
Afmeting secundaire verpakking / Dim. emballage sec. (cm L X B X H)	49.5 x 26.8 x 13
Stuks per pallet / Pièces par pallet	180
Aantal lagen / Nombre de couches	5
Type pallet	Euro



PRODUCTSPECIFICATIE:
V. STOOFL.SAUS 1,800kg

Artikelnr:	002487
Datum:	28/03/2024
Versie:	V002.003
Datum uitgifte:	07/10/2024

Allergenen*-Allergènes*	
Gluten	+
Schaal-schelpdieren / Crustacea	-
Ei / Oeuf	-
Vis / Poisson	-
Pinda / Cacahuètes	-
Soja	-
Melk / Lait (incl. Lactose)	-
Noten / Noix	-
Selder / Céleri	-
Mosterd / Moutarde	+
Sesam	-
Sulfiet / Sulfit (>10 ppm/kg)	-
Lupine	-
Weekdieren / Mollusques	-

GMO-OGM
Op basis van de beschikbare gegevens verklaren wij dat dit product vrij is van genetisch gemodificeerde ingrediënten. Het product dient niet "GMO geëtiketteerd" te worden.
Sur la base des données disponibles, nous déclarons que ce produit est exempt des ingrédients modifiés génétique. Le produit n'a pas besoin d'être étiqueté "OGM".

*Wordt gemaakt in een bedrijf waar ook soja, melk, lactose, gluten, mosterd, crustaceae, sulfiet, ei, vis en selder aanwezig zijn.

*Est fabriqué dans une entreprise où soja, lait, lactose, gluten, moutarde, crustacés, sulfite, œuf, poisson et céleri sont aussi présents.

Microbiologische kenmerken-Charactéristiques microbiologique		
Gepasteuriseerd / Pasteurisé-hotfill	m	M
Totaal aeroob kiemgetal / Nombre total de bactéries aérobies	<3000/g	<30.000/g
Totaal anaeroob kiemgetal / Nombre total de bactéries anaérobies	<3000/g	<30.000/g
Melkzuurbacteriën / Bactérie acide lactique	<30/g	<300/g
Gisten / Levures	<100/g	<1000/g
Schimmels / Moisissures	<100/g	<1000/g
Enterobacteria	<10/g	<50/g
Bacillus cereus	<300/g	<3000/g
Sulfiet reducerende clostridia / Clostridia sulfito-réducteurs	<300/g	<3000/g
Salmonella	afw/25g	afw/25g
Listeria monocytogenes	afw/25g	afw/25g

Chemische kenmerken-charactéristiques chimique	
pH	5,40
Aw	0,99
Zout / Sel	1,3 g/100g
Vetgehalte / Matières grasses	0,6 g/100g