

	Fiche technique		Date de validation : vendredi 26 janvier 2024
	Produit:	PI SAUCE TOMATE GR BOUL 3 336	Approbation : PIERRE-LOUIS CASTELAIN
Identification:		PI0053	
S.A. Conserverie et Moutarderie Belge - Eynattenerstrasse 20, B-4730 Raeren. Tel +32 87 85 80 10 E-mail : cmb@moutarderie.be			
Ingrédients:			
eau, pulpe de tomate 19%, concentré de tomate 14%, oignons, préparation pour sauce tomate (sucre, lactosérum (LAIT), amidon modifié de maïs, épices (CELERI, MOUTARDE), arôme naturel, sel), huile de colza, extrait de levure, vinaigre, amidon modifié de maïs, épaississant: gomme de xanthane, sel, poivre blanc.			
Ingrediënten:			
water, tomatenpulp 19%, tomatenconcentraat 14%, uien, bereiding voor tomatensaus (suiker, wei (MELK), gemodificeerd maïszetmeel, kruiden (SELDERIJ, MOSTERD), natuurlijk aroma, zout), koolzaadolie, gistextract, azijn, gemodificeerd maïszetmeel, verdikkingsmiddel: xanthaangom, zout, witte peper.			
Zutaten:			
Wasser, Tomatenpulpe 19%, Tomatenmark 14%, Zwiebeln, Zubereitung für Tomatensoße (Zucker, Molke (MILCH), modifizierte Maisstärke, Gewürze (SELLERIE, SENF), natürliches Aroma, Salz), Rapsöl, Hefeextrakt, Essig, modifizierte Maisstärke, Verdickungsmittel: Xanthan, Salz, weißer Pfeffer.			
Ingredients:			
water, tomato pulp 19%, tomato concentrate 14%, onions, preparation for tomato sauce (sugar, whey (MILK), modified maize starch, spices (CELERY, MUSTARD), natural flavouring, salt), rapeseed oil, yeast extract, vinegar, modified corn starch, thickener: xanthan gum, salt, white pepper.			
Conservation			
DDM : Conditions de conservation :	Avant ouverture	2 ans après la date de production	
	Après ouverture	1 jour	
	Avant ouverture	Dans l'emballage d'origine fermé à température ambiante	
	Après ouverture	Au réfrigérateur	
Caractéristiques microbiologiques			
Germes	Valeur de référence	Unité	
Germes totaux aérobies mésophiles	< 10 ²	cfu/g	
Germes totaux anaérobies	< 10	cfu/g	
Anaérobies sulfito-réducteurs (ASR)	< 10	cfu/g	
Bacillus cereus présomptifs	< 10 ²	cfu/g	
Clostridium perfringens	< 10	cfu/g	

Page 1 sur 2

Valeurs nutritionnelles (pour 100g de produit - obtenu par calcul)

	Valeur	Unité
Energie	345	kJ
	82	kcal
Matières grasses	3,8	g
dont acides gras saturés	0,4	g
Glucides	9,4	g
dont sucres	7,3	g
Fibres	0,9	g
Protéines	2,1	g
Sel	0,83	g

Allergènes selon la réglementation (UE) N°1169/2011

	Présent	Traces	Absent
Œufs et produits à base d'œufs	☐	☐	☒
Moutarde et produits à base de moutarde	☒	☐	☐
Soja et produits à base de soja	☐	☒	☐
Céleri et produits à base de céleri	☒	☐	☐
Lait et produits à base de lait	☒	☐	☐
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	☐	☒	☐
Poissons et produits à base de poissons	☐	☐	☒
Mollusques et produits à base de mollusques	☐	☐	☒
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou 10 mg/l de SO2 total)	☐	☐	☒
Lupin et produits à base de lupin	☐	☐	☒
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	☐	☐	☒
Crustacés et produits à base de crustacés	☐	☐	☒
Fruits à coques et produits à base de fruits à coques	☐	☐	☒
Arachides et produits à base d'arachides	☐	☐	☒

Ionisation, OGM, contaminants et pesticides, emballage

Les produits livrés, ainsi que les composants/matières premières ne sont pas ionisés/irradiés et ne sont pas sujets à l'étiquetage conformément à la directive européenne 1999/2/EC.

Le produit ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés à déclarer selon les règlements (CE) N°1829/2003 et n'est pas soumis au règlement (CE) N°1830/2003.

Les produits fournis sont conformes aux limites maximales spécifiées pour les contaminants pertinents énumérés dans les règlements (CE) N°2023/915 et N°333/2007 de la Commission.

Concernant les résidus de pesticides, les exigences du règlement (CE) N°396/2005 sont respectées.

L'emballage correspond aux exigences du règlement (CE) N°1935/2004 et du règlement (CE) N°10/2011.