

FICHE TECHNIQUE SAUCE AMERICAINE.

Nature du produit : *Sauce pour filet américain .Produit complet.*

Fournisseur : *Ets DUMORTIER.
ZA des lions.
Allée des trois lions
59223 RONCQ.

Tél : 03.20.26.55.44.
Fax: 03.20.26.10.02.*

Composition et caractéristique du produit :

Mayonnaise : Huile de colza, eau, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, conservateur : sulfite acide de sodium), jaune d'œuf, vinaigre de vin rouge (sulfites), sel, sucre, épaississants : gomme de guar-gomme de xanthane.

*Piment doux, poivre blanc, piment fort.
Sauce condimentaire: vinaigre d'alcool, mélasse, vinaigre de malt(orge),eau,sucre,tamarin,sel,anchois(poisson),oignon,ail,épices,arômes.
Moutarde : Eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, conservateur : bisulfite de sodium.*

*Sel.
Câpres.
Antioxygène : acide ascorbique ou E300.*

Mode d'utilisation :

Mélanger 250 à 300 Gr au kilo de viande.

Conservation :

*A conserver en chambre froide après livraison de préférence
Entre +3° et +6°
D.L.U.O : 4 mois .Après ouverture.*

Conditionnement :

Seaux de 5 ou 10 Kg.

Dernière mise à jour : 12/10/2023.

Ets DUMORTIER
ZA PARC DU LION
ALLEE DES 3 LIONS
59223 RONCQ

CERTIFICAT ALLERGENE

Produit : Sauce américaine.

Présence **intentionnelle** par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant de :

	Présence ou absence	En cas de présence	
		Composant concerné	Eventuellement ensemble contenant le composant concerné
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	Présence	Orge.	Vinaigre de malt (sauce condimentaire).
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		
Œufs et produits à base d'œufs	Présence	Œufs	Mayonnaise
Poissons et produits à base de poissons	Présence	anchois	Sauce condimentaire
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		
Soja et produits à base de soja	Absence		
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Absence		
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque)	Absence		
Céleri et produits à base de céleri	Absence		
Moutarde et produits à base de moutarde	Présence	Graines de moutarde	Mayonnaise, Moutarde
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	Présence	Sulfites	Vinaigre d'alcool. Mayonnaise, Moutarde.
Lupin et produits à base de lupin	Absence		
Mollusques et produits à base de mollusque	Absence		

Fait à Roncq le :

12/10/2023

Signataire : T. Dansette. Gérant.

Ets DUMORTIER

Epices Additifs Mix

Roncq

☎ : 03/20.26.55.44 - Fax : 03/20.26.10.02

Email : dumortier-sarl@nordnet.fr

CERTIFICAT OGM et IONISATION

- ✓ Selon les règlements européens en vigueur n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE, Ets Dumortier garantit à ses clients **qu'aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire sur le produit : Sauce américaine.**
- ✓ **Ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé.**

Déclaration nutritionnelle.	
Energie (Kcal/100g)	557.3
Protéines (g/100g)	1.8
Matières grasses (lipides) (g/100g)	59.0
dont acide gras saturés (g/100g)	10.0
Glucides (g/100g)	4.1
dont sucres	2.7
Fibres alimentaires (g/100g)	1.4
sel (g/100g)	4.7
Nb : les valeurs utilisées pour le calcul des teneurs indiquées ci-dessus sont issues des informations des fournisseurs et ou d'autres données provenant de sources Internet. Les valeurs communiquées doivent être utilisées à titre informatif.	

T. Dansette / Gérant.

Les éléments de cette fiche ont pour but de vous informer. Ils correspondent à l'état actuel de nos connaissances et de nos techniques. La grande variété des supports et conditions d'emploi qui échappent à notre contrôle ne nous permettent pas de garantir un résultat ni d'assumer une quelconque responsabilité. L'utilisateur doit se conformer à la réglementation en vigueur et respecter les droits de la propriété industrielle.