



# Dumortier

## DISTRIBUTION ALIMENTAIRE ÉPICES ET INGREDIENTS

### FICHE TECHNIQUE

#### Sauce pour prepare martino ref. : 12768

**Date:** 26/03/2024 **Numéro de recette:** 60344  
**Unité de vente:** 20 \* 500 g

**Ingrédients:** huile de colza, **jaune d'oeuf** de poules élevées au sol (sel), eau, vinaigre, arôme, sel, épices, sucre, légume (oignon), extrait de worcestershire, extrait de poivrons, conservateur (E202), stabilisants (E412, E415).

**Caractéristiques:** Sauce rouge-orange émulsionnée avec un goût fort épicé, sans garniture. La sauce est utilisée pour être mélangée avec de la viande hachée (30% sauce). Ne peut pas être surgelé ni chauffé.

#### Qualité chimique :

pH : 3,70 - 4,20  
Acide totale : 0,5 - 1,0 %  
Sel : 3,6 - 4,6 %  
Matières grasses : 70 - 74 %  
Matière sèche :  
Humidité :

#### Qualité bactériologique :

Germes totaux  
Bactéries lactiques psychrotrophes  
Levures  
Moisissures  
Enterobacteriaceae  
E. coli  
Staphylococcus aureus  
Salmonella spp.  
Listeria monocytogenes

| O(bjectif) | T(olérance) | DLUO/DLC   |
|------------|-------------|------------|
| 3.000      | 30.000      | 30.000.000 |
| 3.000      | 30.000      | 30.000.000 |
| 3.000      | 30.000      | 300.000    |
| 300        | 3.000       | 3.000      |
| 300        | 3.000       | 3.000      |
| < 10       | < 50        | < 50       |
| 300        | 3.000       | 3.000      |
| Abs./25g   | Abs./25g    | Abs./25g   |
| Abs./25g   | < 100       | 100        |

**Conservation :** Minimum 6 mois à une température de conservation de 0 - 10 °C.  
Après ouverture conserver au frais.



Sauce pour prepare martino ref. : 12768

### INFORMATION D'ALLERGENE:

| Code | Code GSI | Allergène                                                                                                        | Recette sans (Z) | Recette avec (M) | Peut contenir (et recette sans) (K) | Inconnu (O) |
|------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|-------------------------------------|-------------|
|      |          | <b>Allergènes alimentaires obligatoires</b>                                                                      |                  |                  |                                     |             |
| 1.1  | UW       | Blé                                                                                                              | Z                |                  |                                     |             |
| 1.2  | NR       | Seigle                                                                                                           | Z                |                  |                                     |             |
| 1.3  | GB       | Orge                                                                                                             | Z                |                  |                                     |             |
| 1.4  | GO       | Avoine                                                                                                           | Z                |                  |                                     |             |
| 1.5  | GS       | Epeautre                                                                                                         | Z                |                  |                                     |             |
| 1.6  | GK       | Kamut                                                                                                            | Z                |                  |                                     |             |
| 1    | AW       | <i>Gluten</i>                                                                                                    |                  |                  |                                     |             |
| 2.0  | AC       | Crustacés                                                                                                        | Z                |                  |                                     |             |
| 3.0  | AE       | Oeuf                                                                                                             |                  | M                |                                     |             |
| 4.0  | AF       | Poisson                                                                                                          | Z                |                  |                                     |             |
| 5.0  | AP       | Arachides (cacahuètes)                                                                                           | Z                |                  |                                     |             |
| 6.0  | AY       | Soja                                                                                                             | Z                |                  |                                     |             |
| 7.0  | AM       | Lait                                                                                                             | Z                |                  |                                     |             |
| 8.1  | SA       | Amandes                                                                                                          | Z                |                  |                                     |             |
| 8.2  | SH       | Noisettes                                                                                                        | Z                |                  |                                     |             |
| 8.3  | SW       | Noix                                                                                                             | Z                |                  |                                     |             |
| 8.4  | SC       | Noix de cajou                                                                                                    | Z                |                  |                                     |             |
| 8.5  | SP       | Noix de pécan                                                                                                    | Z                |                  |                                     |             |
| 8.6  | SR       | Noix du Brésil                                                                                                   | Z                |                  |                                     |             |
| 8.7  | ST       | Pistaches                                                                                                        | Z                |                  |                                     |             |
| 8.8  | SM       | Noix de Macadamia                                                                                                | Z                |                  |                                     |             |
| 8    | AN       | <i>Fruits à coques</i>                                                                                           |                  |                  |                                     |             |
| 9.0  | BC       | Céleri                                                                                                           | Z                |                  |                                     |             |
| 10.0 | BM       | Moutarde                                                                                                         | Z                |                  |                                     |             |
| 11.0 | AS       | Graines de sésame                                                                                                | Z                |                  |                                     |             |
| 12.0 | AU       | Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimées en SO2 | Z                |                  |                                     |             |
| 13.0 | NL       | Lupin                                                                                                            | Z                |                  |                                     |             |
| 14.0 | UM       | Mollusques                                                                                                       | Z                |                  |                                     |             |
|      |          | <b>Allergènes supplémentaires</b>                                                                                |                  |                  |                                     |             |
| 20.0 | ML       | Lactose                                                                                                          | Z                |                  |                                     |             |
| 21.0 | NC       | Cacao                                                                                                            | Z                |                  |                                     |             |
| 22.0 | MG       | Glutamate (E620 - E625)                                                                                          | Z                |                  |                                     |             |
| 23.0 | MK       | Poulet                                                                                                           | Z                |                  |                                     |             |
| 24.0 | NK       | Coriandre                                                                                                        |                  | M                |                                     |             |
| 25.0 | NM       | Maïs                                                                                                             | Z                |                  |                                     |             |
| 26.0 | NP       | Légumineuse                                                                                                      |                  | M                |                                     |             |
| 27.0 | MC       | Boeuf                                                                                                            | Z                |                  |                                     |             |
| 28.0 | MP       | Porc                                                                                                             | Z                |                  |                                     |             |
| 29.0 | NW       | Carotte                                                                                                          | Z                |                  |                                     |             |



# Dumortier

**DISTRIBUTION ALIMENTAIRE**  
**EPICES ET INGREDIENTS**

Sauce pour prepare martino ref. : 12768

## VALEURS NUTRITIONNELLES

| <b>Valeurs nutritionnelles</b> | (calculer par 100 g de produit) |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Kjoule:                        | 2740                            |
| Kcal:                          | 666                             |
| Matières grasses:              | 72                              |
| Matières grasses saturés:      | 6,3                             |
| Acides gras monoinsaturés:     | 43                              |
| Acides gras polyinsaturés:     | 19                              |
| Glucides:                      | 2,5                             |
| Sucres:                        | 1,9                             |
| Fibres alimentaires:           | 0,7                             |
| Protéines:                     | 1,7                             |
| Sel:                           | 4,1                             |

## DECLARATION DE L'OGM

Se référant aux règlements de l'UE 1829/2003 et 1830/2003 Jermayo s.a. déclare que le produit ci-dessus:

Le produit doit être déclaré positif OGM : Non

## INFORMATION DU PRODUIT

code EAN unité de vente: 05410920127681

code EAN unité de consommateur:

**Détection de métal:** Oui  
Fe 2,00 mm  
non-Fe 2,50 mm  
RVS/SuS 3,00 mm

**Filtre:** Oui  
diamètre 3 mm

De légères variations en qualité, couleur, odeur, goût et texture, qui sont habituelles dans l'industrie ou techniquement inévitables, ne peuvent pas mener à des plaintes.

Toute information contenue dans ce document est à notre connaissance exactement et complètement.

Toutefois, le contenu, ni son interprétation, ne signifie pas une garantie écrite.