

Fiche technique

Date de validation :
lundi 18 décembre 2023

Produit: PI SAUCE PIZZA

Approbation :

Identification: PI0072

DETHIER Bastien

S.A. Conserverie et Moutarderie Belge - Eynattenerstrasse 20, B-4730 Raeren.
Tel +32 87 85 80 10
E-mail : cmb@moutarderie.be

Ingrédients:

eau, oignons, concentré de tomate 15%, pulpe de tomate 13%, préparation pour sauce pizza (sucre, arômes, épices, herbes, exhausteur de goût: E621, sel), huile de colza, amidon modifié de maïs, vinaigre, épaississant: gomme de xanthane.

Ingrediënten:

water, uien, tomatenconcentraat 15%, tomatenpulp 13%, bereiding voor pizzasaus (suiker, aroma's, specerijen, kruiden, smaakversterker: E621, zout), koolzaadolie, gemodificeerd maïszetmeel, azijn, verdikkingsmiddel: xanthaangom.

Zutaten:

Wasser, Zwiebeln, Tomatenmark 15%, Tomatenpulpe 13%, Zubereitung für Pizzasauce (Zucker, Aromen, Gewürze, Kräuter, Geschmacksverstärker: E621, Salz), Rapsöl, modifizierte Maisstärke, Essig, Verdickungsmittel: Xanthan.

Ingredients:

water, onions, tomato concentrate 15%, tomato pulp 13%, preparation for pizza sauce (sugar, flavourings, spices, herbs, flavour enhancer: E621, salt), rapeseed oil, modified corn starch, vinegar, thickener: xanthan gum.

Conservation

DDM :	Avant ouverture	2 ans après la date de production
	Après ouverture	5 jours
Conditions de conservation :	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 présumptifs	$< 10^2$	cfu/g
Clostridium perfringens	< 10	cfu/g

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

	Valeur	Unité
Energie	297	kJ
	71	kcal
Matières grasses	2,7	g
dont acides gras saturés	0,3	g
Glucides	9,4	g
dont sucres	6,4	g
Fibres	1,0	g
Protéines	1,6	g
Sel	0,67	g

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

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

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.