

Fiche technique

Date de validation :
lundi 18 décembre 2023

Produit: PI SAUCE PROVENCALE

Approbation :

Identification: PI0059

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, concentré de tomate 19%, oignons 17%, préparation pour sauce tomate (sucre, lactosérum (LAIT), amidon modifié de maïs, épices (CELERI, MOUTARDE), arôme naturel, sel), poivron vert 4%, huile de colza, champignons 3,5%, préparation pour sauce provençale (sel, épices (CELERI, MOUTARDE), exhausteur de goût: E621, acidifiant: acide citrique, arôme naturel), amidon modifié de maïs, vinaigre, sel, épaississant: gomme de xanthane

Ingrediënten:

water, tomatenconcentraat 19%, uien 17%, bereiding voor tomatensaus (suiker, wei (MELK), gemodificeerd maïszetmeel, kruiden (SELDERIJ, MOSTERD), natuurlijk aroma, zout), groene paprika 4%, koolzaadolie, champignons 3,5%, bereiding voor provençaalse saus (zout, kruiden (SELDERIJ, MOSTERD), smaakversterker: E621, voedingszuur: citroenzuur, natuurlijk aroma), gemodificeerd maïszetmeel, azijn, zout, verdikkingsmiddel: xanthaangom.

Zutaten:

Wasser, Tomatenmark 19%, Zwiebeln 17%, Zubereitung für Tomatensoße (Zucker, Molke (MILCH), modifizierte Maisstärke, Gewürze (SELLERIE, SENF), natürliches Aroma, Salz), grüne Paprika 4%, Rapsöl, Pilze 3,5%, Zubereitung für provençalische Sauce (Salz, Gewürze (SELLERIE, SENF), Geschmacksverstärker: E621, Säuerungsmittel: Zitronensäure, natürliches Aroma), modifizierte Maisstärke, Essig, Salz, Verdickungsmittel: Xanthan.

Ingredients:

water, tomato concentrate 19%, onions 17%, preparation for tomato sauce (sugar, whey (MILK), modified maize starch, spices (CELERY, MUSTARD), natural flavouring, salt), green bell pepper 4%, rapeseed oil, mushrooms 3,5%, preparation for Provençal sauce (salt, spices (CELERY, MUSTARD), flavour enhancer: E621, acid: citric acid, natural flavour), modified corn starch, vinegar, salt, 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 présomptifs	< 10 ²	cfu/g
Clostridium perfringens	< 10	cfu/g

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

	Valeur	Unité
Energie	335	kJ
	80	kcal
Matières grasses	3,7	g
dont acides gras saturés	0,3	g
Glucides	9,4	g
dont sucres	7,1	g
Fibres	1,1	g
Protéines	1,7	g
Sel	0,89	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 checked="" type="radio"/>	<input 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 checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lait et produits à base de lait	<input checked="" type="radio"/>	<input 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.