

## Technische fiche - Fiche Technique

|                      |         |                                    |
|----------------------|---------|------------------------------------|
| Art. n°              | Product | PREM N°08 pepersaus 8x210ml*       |
| 429197               |         | PREM N°08 sauce au poivre 8x210ml* |
| Merk / Marque :      |         | Delisauce                          |
| Intrastat : 10841270 |         | GTIN-code : 5425033910839          |

Netto gewicht - Poids net :  met/avec e  zonder/sans e  
 Houdbaarheid - Durée de conservation : 20 dagen/jours  THT/DDM  TGT/DLC  
 Lot (opbouw - composition) : jj.serie  
 Datum/Date & Lot : Zie verpakking / Voir emballage

### Bewaaromstandigheden - Conditions de conservation

|  | minimum  | maximum |   |
|--|--|---------|---|
| Temperatuur bij aanlevering<br>Température livraison | 0 °C   | 4 °C    | <input type="checkbox"/> omgevingstemperatuur<br>température ambiante |
| Bewaartemperatuur<br>Température de conservation     | 4°C  |         |   |
| Na opening<br>Après ouverture                        | 4 dagen houdbaar, gekoeld bewaren<br>Conserver pendant 4 jours, au frais |         |   |

### Ingrediëntenlijst / Liste des ingrédients :

Nl: water, gepasteuriseerde ROOM 31%, bindmiddel (gemodificeerd zetmeel (maïs), glutenvrij TARWEzetmeel, E412, E415), cognac, rundvlees, zeezout, MELkpoeder, suiker, gistextract, champignonconcentraat, zwarte peper 1%, rundsextract (rundvlees, zout), gekarameliseerde suiker, wortelen, sjalot, witte wijnazijn, citrus aroma, knoflook, tomatenconcentraat, natuurlijk aroma, kurkuma, tijm

Fr: eau, CRÈME pasteurisée 31%, liant (amidon modifié (maïs), amidon de BLÉ sans gluten, E412, E415), cognac, viande de boeuf, sel marin, LAIT en poudre, sucre, extrait de levure, concentré de champignons, poivre noir 1%, extrait de boeuf (viande de boeuf, sel), sucre caramélisé, carottes, échalotte, vinaigre de vin blanc, arôme d'agrumes ail, concentré de tomates, arôme naturel, curcuma, thym

### Allergenen informatie / Information sur les allergènes :

|                          |   |                         |   |
|--------------------------|---|-------------------------|---|
| Gluten                   | - | Noten - Fruits à coque  | - |
| Schaaldieren - Crustacés | - | Selderij - Céleri       | - |
| Ei - Oeuf                | - | Mosterd - Moutarde      | - |
| Vis - Poisson            | - | Sesam - Sésame          | - |
| Pinda - Arachide         | - | Sulfiet - Sulfites      | - |
| Soja                     | - | Lupine - Lupin          | - |
| Melk - Lait              | + | Weekdieren - Mollusques | - |

"+" = ja / oui

"-" = nee / non

? = mogelijk aanwezig door ongewilde kruisbesmetting / éventuellement présent par contamination croisée accidentelle

**Gemiddelde voedingswaarden - Valeurs nutritionelle moyenne**

|                                      |                 |                          |             |
|--------------------------------------|-----------------|--------------------------|-------------|
| per 100g - par 100g                  |                 | per portie/par portion = | g           |
| <b>Energie</b>                       | <b>569</b> kJ   | _____                    | <b>kJ</b>   |
|                                      | <b>136</b> kcal | _____                    | <b>kcal</b> |
| <b>Vet / Matières grasses</b> _____  | 11,8            | g _____                  | g           |
| waarvan verzadigde vetzuren          |                 |                          |             |
| dont acides gras saturés _____       | 8,5             | g _____                  | g           |
| <b>Koolhydraten / Glucides</b> _____ | 4,8             | g _____                  | g           |
| waarvan suikers                      |                 |                          |             |
| dont sucres _____                    | 1,8             | g _____                  | g           |
| <b>Vezels / Fibres</b> _____         | 0,5             | g _____                  | g           |
| <b>Eiwitten / Protéines</b> _____    | 1,7             | g _____                  | g           |
| <b>Natrium</b> _____                 | 0,52            | g _____                  | g           |
| <b>Zout / Sel</b> _____              | 1,3             | g _____                  | g           |

**Verpakkingsinformatie - Information emballage**

|   |    |                          |                        |
|---|----|--------------------------|------------------------|
| vacuum <input type="checkbox"/>                   |    | <input type="checkbox"/> | beschermende atmosfeer |
| sous-vide   |    |                          | atmosphère protectrice |
| geperforeerde verpakking <input type="checkbox"/> |    | Samenstelling            | PP                     |
| emballage perforé                                 |    | Composition              |                        |
| aantal stuks per doos                             | 8  | Afmetingen doos          | 192x192x110            |
| nombres par carton                                |    | dimensions du carton     |                        |
| doos/laag   | 24 | laag/palet               | 6                      |
| cartons/couche                                    |    | couche/palette           | dozen/palet            |
|   |    |                          | 144                    |
|   |    |                          | cartons par palette    |

**Het product is verpakt in goedgekeurd materiaal conform de verordening 1935/2004 - 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met voedsel.**

**Le produit est emballé dans un matériau approuvé conforme au règlement 1935/2004 - 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments.**

**Microbiologische gegevens (CFU/g) - Données microbiologiques (CFU/g)**

|                              | productie/production | einde THT/ fin DLC |
|------------------------------|----------------------|--------------------|
| Totaal aerob - Germes totaux | <10 000 kve/g        |                    |
| E. Colli                     | <10 kve/g            |                    |
| Staphylococcus Aureus        | <100 kve/g           |                    |
| Salmonella                   | afwezig/25g          |                    |
| Listeria Monocytogenes       | afwezig/25g          |                    |
| Enterobacteriaceae           | <100 kve/g           |                    |

**Chemische samenstelling - Composition chimique**

|    |      |
|----|------|
| pH | <4,4 |
| aW |      |

## Bijkomende informatie - Information additionelle

### Bereidingswijze

### Préparation

Geschikt voor vegetariërs   
Convient pour les végétariens

Is het product biologisch?   
Le produit est-il biologique ?

## GMO declaratie - Etiquetage OGM

*De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan verplichte etikettering conform de verordening 1830/2003.*

*Le fournisseur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient qui est soumis à l'obligation d'étiquetage conforme au règlement 1830/2003.*

## Ingrediënten onderworpen aan bestraling - Ingrédients soumis à une irradiation

*Richtlijn 1999/2/EG : De leverancier garandeert dat het product geen ingrediënten bevat die worden onderworpen aan bestraling.*

*Directive 1999/2/CE : Le producteur garantit que le produit ne contient aucun ingrédient ayant été soumis à une irradiation.*

## FOTO - PHOTO



