

# ONTVANGEN

Door Tom om 14:24,6-9-21

## L.V. PRODUCTS

Oplintersesteenweg 499  
3300 TIENEN

Tel. : 016 / 81.96.53

Fax : 016 / 81.27.29

Mail : smets.partners@belgacom.net

## PRODUCTSPECIFICATIE

Naam product : Americainsaus

Datum : 22.02.2019

### Algemene informatie :

Ingrediënten : koolzaadolie, **mosterd** (water, mosterdzaadjes, alcoholazijn, zout, kurkuma), azijn, **verse eierdooier**, tomatenpuree, ketchup (tomaten, azijn, suiker, zout, extract van specerijen en kruiden, **selder**, specerij), worchestersaus (azijn, melasse, **moutazijn uit gerst**, water, suiker, tamarinde, zout, **ansjovis**, uien, knoflook, aroma's, specerijen), augurken, ajuinen, kappers, specerijen (peper), zout.

Toepassing : voor voeding

Dosering : naargelang keuze

Houdbaarheid : 3 maanden in originele gesloten verpakking

Opslagcondities : droog, koel (2° tot max. 18 °)

Verpakking : per 5 of 10 kg. in plastic emmer

### Analytische gegevens :

Vochtgehalte : ca. 35,9 % (gravimetrisch drogen bij 105° C)

Zoutgehalte : ca. 4,65 % (titratie van MOHR)

### Voedingswaarde gegevens per 100 gram :

Energetische waarde : 1846 kJ (literatuurwaarde)

447 kcal (literatuurwaarde)

Vetgehalte : 41,8 g (methode WEIBULL)

waarvan verzadigd : 6,4 g

Koolhydraten : 1,0 g

waarvan suikers : 0,4 g

Eiwitgehalte : 1,5 g (methode KJELDAHL)

Zoutgehalte : 0,4 g (titratie van MOHR)

### Microbiologische gegevens per gram :

Totaal kiemgetal : < 10 (methode : PCA-30°C-3 dagen).

Enterobacteriaceae : < 3 (methode : EE-30°C- 2 dagen).

Gisten : < 10 (methode : OGYA-25°C-6 dagen).

Schimmels : < 15 (methode : OGYA-25°C-6 dagen).

Staphylococcus aureus : < 10<sup>2</sup> (methode : BP-37°C-2 dagen).

## ALBA-lijst

Allergenen ( - afwezig, + aanwezig)

Koemelk-eiwit	-	Peulvruchten	-
Lactose	-	Noten	-
Kippe-ei	+	Notenolie	-
Soja-eiwit	-	Pinda's	-
Soja-olie	-	Pindaolie	-
Gluten	+	Sesam	-
Tarwe	-	Sesamolie	-
Rogge	-	Glutaminaat	-
Rundsvlees	-	Sulfiet E 220 t/m E 227	-
Varkensvlees	-	Benzoezuur & Parabenen	-
Kippenvlees	-	E 210 t/m E 219	-
Vis	+	AZO kleurstoffen	-
Schaal- en schelpdieren	-	Tartazine	-
Mais	-	Kaneel	-
Cacao	-	Vanilline	-
Gist	-	Koriander	-
Mosterdzaad	+	Selderij	+