

MARTINOSAUS

REF. SAUCE1750

Omschrijving / Toepassing

Rood-oranje geëmulgeerde saus met een sterk gekruide smaak, zonder garnituur. De saus is niet geschikt om zo te consumeren, maar wordt gebruikt om met vermalen vlees te vermengen. De saus is niet invriesbaar of opwarmbaar.

Dit product is geschikt voor de productie van voeding en is dus voedingsgeschikt.

Aanbevolen dosering & Technische informatie

Afhankelijk van smaak/receptuur

Sensorische eigenschappen

Uitzicht: saus

Kleur: rood - oranje

Geur / Smaak: kruidig

Ingrediëntenlijst & Aanbevolen declaratie

Ingrediëntenlijst:

koolzaadolie ; scharrelElgeel (zout) ; water ; zout ; azijn ; specerijenmengsel (azijn, worcestersaus (moutazijn (GERST), melasse, water, ui, zout, tamarinde, specerijen, knoflook, citroenolie), specerij, zout) ; MOSTERD (azijn, MOSTERDzaad, zout, kurkuma) ; groentemix (kruiden en specerijen, dextrose, groenten (ui, tomaat, pastinaak, prei), azijn, zout, vezel, natuurlijk aroma, zetmeel) ; suiker ; specerijextract ; conserveermiddel: E202 ; paprika-extract

Ingrediënten opsomming in overeenstemming met voorschrift 1169/2011/EU

Wetgeving en bijkomende informatie

Het product voldoet aan de EU-richtlijnen. Voor ieder gebruik moeten de van kracht zijnde nationale levensmiddelrechtelijke bepalingen worden nagezien.

Houdbaarheid / Opslag en transportcondities

6 maanden vanaf productiedatum in de gesloten originele verpakking.

Bewaren op een koele plaats (0° -10°C).

Verpakking

Verpakking	Referentie
Receptuurcode	SAUCE1750
5 kg ; emmer	S00950
10 kg ; emmer	S00986

Verpakkingsmateriaal is voedingsgeschikt.

MARTINOSAUS

REF. SAUCE1750

Microbiologische waarden

Totaal kiemgetal	30.000.000
Psychrotrofe melkzuurbacteriën	30.000.000
Gisten	300.000
Schimmels	3.000
Enterobacteriaceae	3.000
E.coli	< 50
Staphylococcus aureus	3.000
Salmonella spp.	afw. in 25g
Listeria monocytogenes	100

Chemische en nutritionele specificaties (/100g) - berekende waarden

Energie (kJ/kcal)	2776 / 675
Vetten (g)	73,0
waarvan verzadigde vetzuren (g)	6,0
Koolhydraten (g)	2,1
waarvan suikers (g)	1,3
Vezels (g)	0
Eiwitten Nx6,25 (g)	1,4
Zout (g)	5,2

Allergeneninformatie

Aardnoten en producten op basis van aardnoten	afwezig	
Noten en producten op basis van noten	afwezig	
Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	aanwezig	specerijenmengsel
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	afwezig	
Weekdieren en producten op basis weekdieren	afwezig	
Vis en producten op basis van vis	afwezig	
Eieren en producten op basis van eieren	aanwezig	scharreleigeel
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	afwezig	
Soja en producten op basis van soja	afwezig	
Lupine en producten op basis van lupine	afwezig	
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	afwezig	
Mosterd en producten op basis van mosterd	aanwezig	mosterd
Selderij en producten op basis van selderij	afwezig	
Sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg	afwezig	

Kruiscontaminatie kan niet worden uitgesloten

Informatie betreffende nanomateriaal

Dit product is niet onderworpen aan specifieke labelling vereisten omtrent nanomateriaal.

GMO Informatie

Dit product is niet onderworpen aan GMO labeling.

Bestralingsinformatie

Dit product werd niet bestraald en bevat geen bestraalde ingrediënten

MARTINOSAUS

REF. SAUCE1750

Informatie chemische contaminanten

Dit product is in overeenstemming met de Europese regelgeving betreffende pesticiden, zware metalen en mycotoxines.

Veiligheid en Eerste hulp

Identificatie gevaren:

Geen gezondheidsschade gekend of verwacht bij normaal gebruik van dit product. Dit product is niet geklasseerd als een gevaarlijke stof overeenkomstig EC 1272/2008; daarom is het niet onderworpen aan labeling vereisten overeenkomstig wetgeving 67/548/EEC of 1999/45/EC.

Veiligheidsinformatieblad:

Dit product is niet geklasseerd binnenin wetgeving EC 1907/2006; het is een voedingsingrediënt en dus niet onderworpen aan een veiligheidsinformatieblad volgens de doeleinden van deze wetgeving.

Opmerking

De verstrekte informatie in deze productspecificatie is correct volgens onze kennis, informatie en overtuiging op de datum van publicatie. Het is de eindverantwoordelijkheid van de klant om ervoor te zorgen dat het gebruik van dit product en het niveau van dit gebruik is toegestaan volgens de relevante wet- en regelgeving met betrekking tot de toepassing waarvoor het product is bestemd. Lokale regelgeving is van toepassing in alle gevallen. Geen van deze informatie kan worden gekopieerd, gepubliceerd of gebruikt zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van SOLINA.