



## TECHNISCHE FICHE

### Gekruide saus voor filet americain code : 195

**Datum:** 10/04/2024

**Receptnummer:** 51009

**Verkoopseenheid:** 5 kg

**Ingrediënten :** koolzaadolie, **eigeel** (zout), water, azijn, zout, specerijen (paprikapoeder, cayennepeper, witte peper), suiker, groente (ui), worcestershire extract, conserveermiddelen (E202, E211), stabilisatoren (E412, E415), paprika-extract.

**Kenmerken :** Bruin-oranje geëmulgeerde saus met een sterk gekruide smaak, zonder garnituur. De saus wordt gebruikt om met vermalen vlees te vermengen (300 - 400g saus per kg vlees). De saus is niet invriesbaar of opwarmbaar.

#### Chemische kwaliteit :

pH : 3,70 - 4,20  
Zuurgehalte : 0,2 - 0,7 %  
Zoutgehalte : 3,8 - 4,8 %  
Vetgehalte : 70 - 74 %  
Droge stofgehalte :  
Vochtgehalte :

#### Bacteriologische kwaliteit :

Totaal kiemgetal  
Psychrotrofe melkzuurbacteriën  
Gisten  
Schimmels  
Enterobacteriaceae  
E. coli  
Staphylococcus aureus  
Salmonella spp.  
Listeria monocytogenes

D(oel)	T(olerantie)	TGT/THT
3.000	30.000	30.000.000
3.000	30.000	30.000.000
3.000	30.000	300.000
300	3.000	3.000
300	3.000	3.000
< 10	< 50	< 50
300	3.000	3.000
Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g
Afw. in 25g	< 100	100

**Houdbaarheid :** Minimum 6 maanden bij een bewaartemperatuur van 0 - 18 °C.  
Na openen beperkt houdbaar in koeling.



## Gekruide saus voor filet americain code : 195

### ALLERGIEGEGEVENS:

Code	GS1 code	Allergeen	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan bevatten (en recept zonder) (K)	Onbekend (O)
		<b>Wettelijke allergenen</b>				
1.1	UW	Tarwe	Z			
1.2	NR	Rogge	Z			
1.3	GB	Gerst	Z			
1.4	GO	Haver	Z			
1.5	GS	Spelt	Z			
1.6	GK	Kamut	Z			
1	AW	<i>Gluten</i>				
2.0	AC	Schaaldieren	Z			
3.0	AE	Ei		M		
4.0	AF	Vis	Z			
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)	Z			
6.0	AY	Soja	Z			
7.0	AM	Melk	Z			
8.1	SA	Amandelen	Z			
8.2	SH	Hazelnoten	Z			
8.3	SW	Walnoten	Z			
8.4	SC	Cashewnoten	Z			
8.5	SP	Pecannoten	Z			
8.6	SR	Paranoten	Z			
8.7	ST	Pistachenoten	Z			
8.8	SM	Macademianoten	Z			
8	AN	<i>Noten (schaalvruchten)</i>				
9.0	BC	Selderij	Z			
10.0	BM	Mosterd	Z			
11.0	AS	Sesam	Z			
12.0	AU	Zwaveloxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2	Z			
13.0	NL	Lupine	Z			
14.0	UM	Weekdieren	Z			
		<b>Aanvullende allergenen</b>				
20.0	ML	Lactose	Z			
21.0	NC	Cacao	Z			
22.0	MG	Glutamaat (E620 - E625)	Z			
23.0	MK	Kippenvlees	Z			
24.0	NK	Koriander	Z			
25.0	NM	Maïs	Z			
26.0	NP	Peulvruchten		M		
27.0	MC	Rundvlees	Z			
28.0	MP	Varkensvlees	Z			
29.0	NW	Wortel	Z			

## Gekruide saus voor filet americain code : 195

### VOEDINGSWAARDE

<u>Voedingswaarde</u>	(berekend op basis van tabellen per 100 g product)
Kjoule:	2740
Kcal:	666
Vetten:	72
Verzadigde vetzuren:	6,1
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren:	44
Meervoudig onverzadigde vetzuren:	20
Koolhydraten:	2,9
Suikers:	2,1
Voedingsvezels:	0,8
Eiwitten:	1,8
Zout:	4,3

### GMO VERKLARING

Refererend aan de EU regelgeving 1829/2003 en 1830/2003 verklaart Jermayo n.v. hierbij dat het bovengenoemde product :

Het product moet gedeclareerd worden als zijnde GMO positief : Nee

### PRODUCTINFORMATIE

EAN-code verkoopseenheid: 05410920001950

EAN-code verbruikerseenheid:

**Metaaldetectie:** Neen  
Fe mm  
non-Fe mm  
RVS mm

**Filter:** Ja  
diameter 3 mm

Lichte variaties in kwaliteit, kleur, geur, smaak en textuur, die gebruikelijk zijn in de industrie of technisch onvermijdelijk zijn, vormen geen basis voor klachten.

Alle informatie hierin beschreven is naar ons best weten accuraat en volledig.

Echter, de inhoud, noch de interpretatie ervan, impliceert geenszins een schriftelijke garantie noch waarborg.