FICHE TECHNIQUE

Sauce tomates ref.: 421

10/08/2020 Numéro de recette: 520102 Date:

> Unité de vente: 5 kg

> > O(biectif)

eau, purée de tomates 19%, sucre, amidon modifié de maïs, graisse de palme non hydrogénée, légume **Ingrédients:**

(oignon), sel, arôme, épices, acidifiant (E330), stabilisants (E412, E415), conservateurs (E211,

E202), exhausteur de goût (E621), herbes.

Caractéristiques: Sauce tomate sans garniture. La sauce peut être chauffée et surgelée.

Qualité chimique : Qualité bactériologique :

pH:	3,90 - 4,40	Germes totaux
Acide totale:	0,2 - 0,7 %	Bactéries lactiques psychrotrophes
Sel:	1,0 - 1,5 %	Levures
Matières grasses :	0 - 4 %	Moisissures
Matière sèche:		Enterobacteriaceae
Humidité:		E. coli
		Staphylococcus aureus

L. con
Staphylococcus aureus
Salmonella spp.
Listeria monocytogenes
Sulfitoréducteurs Clostridium

Bacillus cereus

O(bjectii)	1 (old and)	DECOIDEC	
3.000	30.000	3.000.000	
300	3.000	.000 30.000.000	
300	3.000	300.000	
300	3.000	3.000	
50	500 500		
< 10	< 50 < 50		
300	3.000	3.000	
Abs./25g	Abs./25g	Abs./25g	
Abs./25g	< 100	100	
300	3.000	300.000	
300	3.000 100.000		

T(olérance) DLUO/DLC

Conservation: Minimum 6 mois à une température de conservation de 0 - 18 °C.

Après ouverture, conservation limitée au frais.

Pagina 1 van 3 10/08/2020 Sauce tomates ref.: 421

INFORMATION D'ALLERGENE:

Code	Code	Allergène	Recette	Recette	Peut contenir (et	Inconnu
	GS1		sans (Z)	avec (M)	recette sans) (K)	(O)
		Allergènes alimentaires				
		obligatoires				
1.1	UW	Blé	Z			
1.2	NR	Seigle	Z			
1.3	GB	Orge	Z			
1.4	GO	Avoine	Z			
1.5	GS	Epeautre	Z			
1.6	GK	Kamut	Z			
1	AW	Gluten	7			
2.0	AC	Crustacés	Z			
3.0	AE	Oeuf	Z			
4.0	AF	Poisson	Z			
5.0	AP	Arachides (cacahuètes)	Z			
6.0	AY	Soja	Z Z			
7.0	AM	Lait Amandes	Z			
8.1	SA SH	Noisettes	Z			
8.2 8.3	SW	Noix	Z			
	SC	Noix de cajou	Z			
8.4 8.5	SP		Z			
8.6	SR	Noix de pécan Noix du Brésil	Z			
8.7	ST	Pistaches	Z			
8.8	SM	Noix de Macadamia	Z			
8	AN	Fruits à coques	L			
9.0	BC	Céleri	Z			
10.0	BM	Moutarde	Z			
11.0	AS	Graines de sésame	Z			
12.0	AU	Anhydride sulfureux et sulfites	Z			
12.0	AU	(E220 – E228) en concentrations	2			
		de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l,				
		exprimées en SO2				
13.0	NL	Lupin	Z			
14.0	UM	Mollusques	Z			
11.0	01.1	Allergènes supplémentaires				
20.0	ML	Lactose	Z			
21.0	NC	Cacao	Z			
22.0	MG	Glutamate (E620 - E625)		M		
23.0	MK	Poulet	Z	2,12		
24.0	NK	Coriandre		M		
25.0	NM	Maïs		M		
26.0	NP	Légumineuse	Z			
27.0	MC	Boeuf	Z			
28.0	MP	Porc	Z			
29.0	NW	Carotte	Z			

Pagina 2 van 3 10/08/2020

Sauce tomates ref.: 421

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles	(calculer par 100 g de produit)
Kjoule:	246
Kcal:	58
Matières grasses:	0,8
Matières grasses saturés:	0,4
Acides gras monoinsaturés:	0,2
Acides gras polyinsaturés:	0
Glucides:	11
Sucres:	7,5
Fibres alimentaires:	1,1
Protéines:	1,0
Sel:	1,3

: Non

DECLARATION DE L'OGM

Se référant aux règlements de l'UE 1829/2003 et 1830/2003 Jermayo s.a. déclare que le produit ci-dessus:

Le produit doit être déclaré positif OGM

INFORMATION DU PRODUIT

code EAN unité de vente: 05410920004210

code EAN unité de consommateur:

Détection de métal: Non - pas d'emballage de consommation

Fe mm non-Fe mm RVS/SuS mm

Toute information contenue dans ce document est à notre connaissance exactement et complètement.

Toutefois, le contenu, ni son interprétation, ne signifie pas une garantie écrite.

Pagina 3 van 3 10/08/2020