



**ONTVANGEN**

Door braeju om 09:27,11-3-21

## TECHNISCHE FICHE

### Madeirasaus code : 1904

**Datum:** 07/11/2018

**Receptnummer:** 52121

**Verkoopseenheid:** 4 \* 1 kg

**Ingrediënten :** water, groente (champignon), madérisé wijn 8.7% (**sulfiet**), tomatenpuree, witte wijn (**sulfiet**), gemodificeerd maïszetmeel, bouillon, suiker, koolzaadolie, braadui pasta, gistextract, specerij, stabilisatoren (E410, E412, E407), paprika-extract, kruiden.

**Kenmerken :** Roodbruine saus met madeira smaak en een garnituur van champignons. De saus is invriesbaar en opwarmbaar.

#### Chemische kwaliteit :

pH : 3,90 - 4,40  
Zuurgehalte : 0,0 - 0,5 %  
Zoutgehalte : 1,0 - 1,5 %  
Vetgehalte : 0 - 2 %  
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
10.000	100.000	1.000.000
1.000	10.000	1.000.000
1.000	10.000	100.000
100	1.000	1.000
100	1.000	1.000
10	100	100
100	1.000	1.000
Afw. in 25g	Afw. in 25g	Afw. in 25g
Afw. in 25g	<100	<100

**Houdbaarheid :** Minimum 2 maanden bij een bewaartemperatuur van 0 - 4 °C.  
Na openen beperkt houdbaar.



## Madeirasaus code : 1904

### ALLERGIEGEGEVENS: LEDA LIJST (VERSIE 2011):

LeDa 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	Z			
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	Zwaveldioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO2		M (11 ppm)		
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		M		
24.0	NK	Koriander	Z			
25.0	NM	Maïs		M		
26.0	NP	Peulvruchten	Z			
27.0	MC	Rundvlees	Z			
28.0	MP	Varkensvlees	Z			
29.0	NW	Wortel	Z			



## Madeirasaus code : 1904

### VOEDINGSWAARDE

<u>Voedingswaarde</u>	(berekend op basis van tabellen per 100 g product)
Kjoule:	235
Kcal:	56
Vetten:	1,2
Verzadigde vetzuren:	0,1
Enkelvoudig onverzadigde vetzuren:	0,6
Meervoudig onverzadigde vetzuren:	0,3
Koolhydraten:	6,4
Suikers:	2,9
Voedingsvezels:	1,0
Eiwitten:	0,9
Zout:	1,2

### 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: 05410920019047

EAN-code verbruikerseenheid: 05410920419045

**Metaaldetectie:** Ja

Fe	3,50 mm
non-Fe	4,00 mm
RVS	5,00 mm

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.