

FORMULE PRODUCTINFORMATIE – FORMULE INFORMATION PRODUIT

Product/Produit : Chinese Curry – Curry chinois	Formule WCCMA01
Editie/Edition : 5	Datum/Date : 14/06/2013
	Pagina/Page : 1/3

1. ALGEMEEN / GENERALITE

- 1.1. Omschrijving: Kruidige currysaus
 Description: Sauce curry épicée
 Description: Spicy curry sauce

2. SAMENSTELLING / COMPOSITION

- 2.1. Ingrediënten: water, plantaardige olie (raapzaad), gemodificeerd zetmeel, glucose, **kerriepoeder (1.7%) (sulfiet, mosterd), bouillon (gluten, soja, melk, selderij)** (smaakversterkers: E621, E635), zout, uipoeder, stabilisatoren: xanthaangom, guar gom, conserveermiddelen: E202, E 211, voedingszuur: citroenzuur.
- 2.1. Ingrédients: eau, huile végétale (colza), amidon modifié, glucose, **curry en poudre (1,7%) (sulfite, moutarde), bouillon (gluten, soja, lait, céleri)** (exhausteurs de goût: E621, E635), sel, oignon en poudre, stabilisants : gomme xanthane, gomme guar, conservateurs : E202, E211, acidifiant : acide citrique
- 2.1 Ingredients: water, vegetable oil (rapeseed), modified starch, glucose, **curry powder (1.7%) (sulfite, mustard), stock (gluten, soya, milk, celery)** (flavour enhancers : E621, E635), salt, onion powder, stabilizers : xanthan gum, guar gum, preservatives : E202, E211, acidifying agent: citric acid.

2.2 Gemiddelde nutritionele waarden / Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values				
	eenheid/unité/unit	Per/par 100g	Per portie / Par portion / per portion (50g)	Per portie / Par portion / per portion GDA*
Energie / Energie / Energy	kJ	331	166	2%
	kcal	79	40	
Vetten / Lipides / Fats	g	5,00	2,50	4%
- verzadigde vetten / graisses saturées / saturated fats	g	0,40	0,20	1%
- mono-onverzadigde vetten / graisses mono-insaturées / mono-unsaturated fats	g	2,90	1,45	
- poly-onverzadigde vetten / graisses poly-insaturées / poly-unsaturated fats	g	1,70	0,85	
Koolhydraten / Glucides / Carbohydrates	g	7,50	3,75	1%
- suiker / sucre / sugar	g	1,00	0,50	1%
Vezels / Fibres / Fibers	g	1,50	0,75	3%
Eiwitten / Protéines / Proteins	g	1,00	0,50	1%
Natrium / Sodium	g	0,75	0,38	16%
Zout / sel / salt	g	1,88	0,94	16%

* % van de dagelijkse voedingsrichtlijn (GDA) – Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal). * % des Repères Nutritionnels Journaliers (GDA) – Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal). * % of the guideline daily amount (GDA) - Reference intake of an adult (8400kJ/2000kcal).

Deze verpakking bevat ... porties van 50g. - Cet emballage contient ... portions de 50g. - This

UNCONTROLLED COPY

FORMULE PRODUCTINFORMATIE – FORMULE INFORMATION PRODUIT

Product/Produit : Chinese Curry – Curry chinois	Formule WCCMA01
Editie/Edition : 5	Datum/Date : 14/06/2013
	Pagina/Page : 2/3

packaging contains ... portions of 50g.

3. BEWARING/ CONSERVATION

Bewaren op kamertemperatuur / Conserver à température ambiante./Store at room temperature.
 Na openen beperkt houdbaar in de koelkast / Après ouverture, conservation limitée au frigo./ After opening, keep refrigerated and consume within a reasonable period of time.

4. ALLERGENEN LIJST / LISTE D'ALLERGENES/ALLERGEN LISTE

1. Glutenbevattende granen en derivaten/ Céréales contenant du gluten et produits dérivés / Cereals containing gluten	+
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren / Crustacés et produits dérivés/Crustaceans and products thereof	-
3. Eieren en producten op basis van eieren/ Oeufs et produits dérivés/ Eggs and products thereof	-
4. Vis en producten op basis van vis/ Poisson et produits de la pêche/ Fish and products thereof	-
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten/ Arachides et produits dérivés/Peanuts and products thereof	-
6. Soja en producten op basis van soja/ Soja et produits dérivés/ Soya and products thereof	+
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)/ Lait et produits dérivés (lactose y compris) Milk and dairy products including lactose	+
8. Schaalvruchten, d.w.z. amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten , paranoten, pistachenoten en producten op basis van schaalvruchten Fruits à coques (amandes, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil, pistaches,etc) et produits dérivés Nuts and nut products (almonds, cashew nuts, pistachio nuts, ...)	-
9. Selderij en producten op basis van selderij/ Céleri et produits dérivés/Celery and products thereof	+
10. Mosterd en producten op basis van mosterd/ Moutarde et produits dérivés/Mustard and products thereof	+
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad/Sésame et produits dérivés/Sesame seed and products thereof	-
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO2.” Dioxyde de soufre et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l formulé comme SO2 Sulphur dioxide and sulphite more than 10mg/kg	+
13. Schelpdieren/ Mollusques/Shellfish	-
14. Lupine/ Lupin	-
15. GMO/ OGM	-

**UNCONTROLLED
COPY**

FORMULE PRODUCTINFORMATIE – FORMULE INFORMATION PRODUIT

Product/Produit : Chinese Curry – Curry chinois	Formule WCCMA01	
Editie/Edition : 5	Datum/Date : 14/06/2013	Pagina/Page : 3/3

16. Bevat bestraalde ingrediënten/ Contenant des ingrédients irradiés/ Contains irradiated ingredients	-
--	---

5. BEREIDINGSWIJZE/ PREPARATION

In de steelpan: verwarm de saus gedurende 5 – 7 minuten onder voortdurend roeren.

A la casserole: réchauffez la sauce durant 5-7 minutes en remuant constamment.

In a saucepan: heat the sauce during 5-7 minutes, stirring constantly.

In de microgolfoven (850w): verwarm de saus gedurende 2 minuten in een microgolfbestendige schotel met deksel. Roer de saus goed om. Plaats de afgedekte schotel opnieuw in de microgolf en verwarm opnieuw gedurende 3 minuten. Roer de saus om alvorens op te dienen.

Au micro-onde (850W) : réchauffez la sauce durant 2 minutes dans un plat allant au micro-onde avec couvercle.

Remuez bien la sauce.

Placez le plat de nouveau au micro-onde et réchauffez durant 3 minutes. Remuez la sauce avant de servir.

In the micro-wave oven : heat the sauce during 2 minutes in a micro-wave dish with lid. Stir the sauce well. Place the covered dish again in the micro-wave oven and heat the sauce during 3 minutes. Stir the sauce before serving.

6. Intrastatcode / HS –code

21039090

UNCONTROLLED
COPY