

product - produit :**BIGSAUS - SAUCE BIG**

page 1/2

productbeschrijving - description :

saus voor hamburgers op basis van mayonaise met kappers
sauce pour hamburger à base de mayonnaise aux câpres

ingrediënten

raapzaadolie (66%)
eigeel
tomatenpuree
kappers
augurk
azijn
mosterd
(water
mosterdzaad
azijn
zout
kruiden)
dextrose
suiker
zout
gemodificeerd maïszetmeel
Worcestersaus
(melasse
moutazijn (uit **gerst**)
citroensap
ansjovis (vis)
specerijen
voedingszuur:
citroenzuur
conserveermiddel:
kaliumsorbaat
antioxidant:
calciumdinatrium-EDTA

ingrédients

huile de colza (66%)
jaune d'œufs frais
concentré de tomates
câpres
cornichons
vinaigre
moutarde
(eau
graines de moutarde
vinaigre
sel
herbes)
dextrose
sucre
sel
amidon de maïs modifié
sauce Worcester
(mélasse
vinaigre de malt (**orge**)
jus de citron
anchois (poisson)
épices
acide alimentaire:
acide citrique
conservateur:
sorbate de potassium
antioxygène:
calcium disodium-EDTA

Zutaten

Rapsöl (66%)
Eigelb
Tomatenmark
Kapern
Gurken
Essig
Senf
(Wasser
Senfkörner
Essig
Salz
Kraüter)
Dextrose
Zucker
Salz
modifizierte Maisstärke
Worcestersauce
(Melasse
Malzessig (aus **Gerste**)
Zitronensaft
Sardellen (Fisch)
Gewürze
Säuerungsmittel:
Zitronensäure
Konservierungsmittel:
Kaliumsorbat
Antioxidante:
Calcium-Dinatrium-EDTA

Is geproduceerd in een bedrijf waar ook melk, soja en selderij verwerkt worden.

Produite dans une firme où le lait, soja et le céleri sont traités.

In einer Anlage produziert wo auch Milch, Soja und Sellerie behandelt werden.

Produced in a factory that also treats milk, soya and celery.

allergenenlijst - liste des allergènes

gluten	gluten	+
schaal- en schelpdieren	crustacés	-
ei en eiproducten	œuf	+
vis	poisson	+
aardnoten	arachide	-
soja	soja	-
melk en lactose	lait et lactose	-
schaalvruchten (noten)	fruits à coque (noix)	-
selderij	célerie	-
mosterd	moutarde	+
sesamzaad	graines de sésame	-
sulfiet (E220 t/m E228)	sulfites (E220 jusqu'à E228)	-
lupine	lupine	-
weekdieren	mollusques	-
GGO	OGM	-
bevat bestraalde ingrediënten	contenant des ingrédients irradiés	-

fysico-chemische eigenschappen - caractéristiques physico-chimiques:

pH	3,6 ± 0,20
% totaal zuren (uitgedrukt als azijnzuur) - % totaux acides	0,66
% droge stof - % matière sèche	74,3
soortelijk gewicht g/ml - poids volumique g/ml	0,94

bacteriologische eigenschappen - caractéristiques microbiologiques:

totaal kiemgetal - microorganismes aérobies 30°C	< 10 ⁵ / g
melkzuurbacteriën - bactéries lactiques	< 10 ⁴ / g
gisten - levures	< 10 ³ / g
schimmels - moisissures	< 10 ³ / g
enterobacteriacea - enterobactéries	< 10 ² / g
salmonella - salmonelles	0 / 25 g

voedingswaarde per 100 g - valeur nutritive par 100 g:

energie - energie	2599 kJ - 631 kcal
vetten - lipides	67,1 g
waarvan verzadigde vetzuren - dont acides gras saturés	5,5 g
koolhydraten - glucides	5,0 g
waarvan suikers - dont sucres	4,4 g
vezels - fibres	0,4 g
eiwitten - protéines	1,5 g
zout - sel	1,7 g

verpakkingen - emballage:

(directe verpakking conform EG 1935/2004 - EG 10/2011)

bidon (HDPE)	emmer (PP)	bidon (HDPE)	box (PP)	emmer (PP)	emmer (PP)	pot (PET)	pot (PP)	fles (HDPE)	knijpfles (HDPE)	boceau (PET)
12 kg	10 L	6 kg	5 L	5 L	3 L	3 L	2 L	bouteille (HDPE)	tube (HDPE)	bokaal (verre)
	x				x			2 L	1 L	650 ml
									x	

traceerbaarheid - traçabilité

gegarandeerd door de lotnummer op elke verpakking - assurée par le numéro de lot sur chaque emballage

28 - 12 - 2010

02 LOT 334 09:47

houdbaarheidsdatum

OO (machine lijn) - LOT DDD (productie dag) - UU:MM (productie uur)

bewaaradvies - conseils de conservation

om een maximale kwaliteit te bewaren: vermijd hoge temperaturen en intense blootstelling aan het licht
optimale bewaartemperatuur tussen 3°C en 23°C

pour conserver une qualité maximale: évitez les températures élevées et une exposition intense à la lumière
température de conservation optimale: min. 3°C - max. 23°C

ten minste houdbaar tot - à consommer de préférence avant le:

9 maand - 9 mois