



SPECIFICATION DU PRODUIT

Art. 70919 V001.007
SATEKRUIDEN 12x900g AUGUST&HENRI

1. Ingrédients:

sel, épices, exhausteur de goût: E621. amidon de BLE, épices (contient MOUTARDE).

2. Allergènes à déclarer selon 1169/2011 EG:

Allergènes	Déclaration
1 Gluten	+
2 Les crustacés	-
3 Oeufs	-
4 Poissons	-
5 Arachides	-
6 Soja	-
7 Lait	-
8 Noix	-
9 Céleri	-
10 Moutarde	+
11 Graines de sésame	-
12 Sulfites	-
13 Lupine	-
14 mollusques	-

(*) + allergène présent, - allergène absent, ? peut contenir traces de

3. Valeurs nutritionnelles (*):

Paramètre:	Valeur nutritionnelle moyen en g
Valeurs énergétiques (kJ):	738 kJ
Valeurs énergétiques (kcal):	176 kcal
Lipides:	5,4 g
dont acides gras saturés:	1,0 g
Glucides:	23,2 g
dont sucres:	3,0 g
Protéines:	3,9 g
Sel:	45,8 g

(*) Les valeurs données sont les moyennes calculées, qui peuvent s'écarter suite à la variation naturelle des matières premières utilisées.

4. Caractéristiques Microbiologiques (*):

Paramètres:	Caractéristiques à la production (cfu/g)	Caractéristiques fin D.L.C. (cfu/g)
Levures	30.000	300.000
Moisissures	30.000	pas de formation de moisissures visibles
E. coli	300	3.000
Clostridium sulfito-réducteurs	3.000	30.000
Bacillus Cereus	3.000	30.000
Salmonelle	Abs. dans 25 g	Abs. dans 25 g
Listeria monocytogenes	Abs. dans 25 g	100

(*) Les caractéristiques microbiologiques selon les directives suivants le livre Microbiological guidelines de U Gand ISBN (978 2 87403 503 6)

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals
RPR Turnhout

Tel.: +32(0)14.24.84.00
email: quality@freshsaucyfoods.be
BTW BE 0825 958 562



SPECIFICATION DU PRODUIT

Art.	70919 V001.007 SATEKRUIDEN 12x900g AUGUST&HENRI
------	--

5. Garantie qualité:

Les sauces sont fabriquées de manière compétente selon les normes d'hygiène complément au règlement n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaire et l'arrête royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.
Les programmes GMP et HACCP sont basés au système de qualité et contrôlé par nos bureaux.

6. Données emballages:

Les sauces conditionnées selon les règlements UE EG 1935/2004, 10/2011, 2023/2006 et toutes leurs modifications.

7. Etiquetage:

Conformément au règlement 1169/2011 du parlement européen relatif à l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées sont mentionnés au minimum la dénomination de l'article, la liste des ingrédients, la quantité, la date de conservation minimale, les conditions de conservations, le nom et l'adresse du producteur ou du vendeur, le numéro d'agrégation et le poids net ("e").

8. Conservation:

T° de conservation	entre 2 en 30°C, pour garder le gout optimal, tenir au frais
Conservation	le produit garde ses qualités à la temperature indiquée jusqu'a la fin de la péremption, au minimum 18 mois après production.

9. Tracabilité:

Conformément au MB du 14,11,03 concernant l'autocontrôle , mention obligatoire et traçabilité.
La traçabilité est garantie sur base de cide lot qui implique un renvoi unique vers le processus de production concerné et les matières premières utilisées.

10. Déclaration OGM

Sur base des données disponibles, nous déclarons que les ingrédients utilisés ne proviennent pas de soja, de maïs ou d'autre plante unique qui a été génétiquement modifié.

11.Code EAN:

05411883709198

En l'absence de réponse dans un délai de 10 jours, le cahier des charges est considéré comme approuvé.

rédigé par:	service qualité	Fien Van den Langenberg
Approuvé par:	QA manager	Emission: 9/02/2024 Birte Ost

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals
RPR Turnhout

Tel.: +32(0)14.24.84.00
email: quality@freshsaucyfoods.be
BTW BE 0825 958 562