FICHE TECHNIQUE

collection (veau)

REF. A454835 / F00067138

Description / Application

Nom légal: Sauce au fond de poisson.

Ce produit correspond aux réglementations UE en vigueur

Dosage recommandé & information technique

Dosage: selon goût.

Liste d'ingrédients

Liste d'ingrédients:

Fond de veau (viande et jus de cuisson de veau, sel), arômes naturels (contient ORGE), extrait de levure, maltodextrine (contient SULFITES), sel (contient anti-agglomérant: E535), purée de tomates concentré, sucre, purée d'oignons salée (oignon, sel, acidifiant : E330, conservateur: E223 [contient SULFITES]), jus concentré (carotte, citron [contient antioxydant: E300]), eau, ail, conservateur: E202.

Déclaration de conseil sur l'étiquette du consommateur:

Fond de veau (viande et jus de cuisson de veau, sel), arômes naturels (contient ORGE), extrait de levure, maltodextrine (contient SULFITES), sel, purée de tomates concentré, sucre, purée d'oignons salée (oignon, sel, [contient SULFITES]), jus concentré (carotte, citron), ail, conservateur: E202.

DLUO / Conditions de stockage et de transport

Durée de conservation : 360 jours

Fond de veau (viande et jus de cuisson de veau, sel), arômes naturels (contient ORGE), extrait de levure, maltodextrine (contient SULFITES), sel, purée de tomates concentré, sucre, purée d'oignons salée (oignon, sel, [contient SULFITES]), jus concentré (carotte, citron), ail, conservateur: E202. «{FT_ADDITIONAL_STORAGE»

Normes microbiologiques

Paramètre	Après production (UFC/g)	Fin de la durée de conservation(UFC/g)
Flore aérobie totale	3.0×10^4	3.0×10^6
Bactéries lactiques	3.0×10^2	3.0×10^2
Levures	3.0×10^2	3.0×10^2
Moisissures	3.0×10^2	pas de croissance visuelle
Entérobactéries	3.0×10^1	3.0×10^1
E. coli	1.0×10^1	
Staphylocoques à coagulase positive	1.0×10^2	
Clostridium sulfite-réducteurs	3.0×10^3	3.0×10^5
(présumé) Bacillus cereus	1.0×10^3	1.0×10^5
Salmonella spp.	Absence/25g	
Listeria monocytogenes	Absence/25g	

Ce produit est fabriqué aux Pays-Bas

Solina Netherlands BV

Site Rotterdam
Linschotenstraat 80
3044 AW Rotterdam | NL

Site Nieuw-Vennep
Roggestraat 20
2153 GC Nieuw-Vennep | NL

Apollo
apollo@solina-group.nl
Degens
degens@solina-group.nl
Rejo spices
rejo@solina-group.nl

Apollo, Degens & Rejo are brands of Solina Group

Tel: +31 10 462 66 00 K.v.K nr. 24314442 BTW NL 8094.18.721.B01

FICHE TECHNIQUE

collection (veau)

REF. A454835 / F00067138

Profil Physico-chimiques et Nutritionnel (/ 100 g)

Énergie (kJ/kcal)	869 / 206
Lipides (g)	5,4
dont acides gras saturés (g)	2,0
Glucides (g)	19,3
dont sucres (g)	8,4
Fibres (g)	1,8
Protéines Nx6,25 (g)	19,2
Sel (g)	16,96
Sodium (mg)	6785

Les valeurs sont calculées en fonction des spécifications de la recette et des ingrédients

Etiquetage allergènes

Arachides et produits dérivés	absence	
Fruits à coques et produits dérivés	absence	
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	presence	
Crustacés et produits dérivés	absence	
Mollusques et produits dérivés	absence	
Poissons et produits dérivés	absence	
Oeufs et produits dérivés	absence	
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	absence	
Soja et produits dérivés	absence	
Lupin et produits dérivés	absence	
Graines de sésame et produits dérivés	absence	
Moutarde et produits dérivés	absence	
Céleri et produits dérivés	absence	
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	presence	12 mg/kg

Ce produit est fabriqué aux Pays-Bas

Solina Netherlands BV

Site Rotterdam
Linschotenstraat 80
3044 AW Rotterdam | NL

Site Nieuw-Vennep
Roggestraat 20
2153 GC Nieuw-Vennep | NL

Apollo
apollo@solina-group.nl
Degens
degens@solina-group.nl
Rejo spices
rejo@solina-group.nl

Apollo, Degens & Rejo are brands of Solina Group

Tel: +31 10 462 66 00 K.v.K nr. 24314442 BTW NL 8094.18.721.B01

collection (veau)

REF. A454835 / F00067138

Qualité et sécurité alimentaire

Système qualité	Le système qualité de Solina Netherlands est basé sur les principes HACCP. Solina Netherlands est certifié selon le référentiel BRC.
Risques liés aux matières premières	Solina Netherlands est certifié Riskplaza audit+
Déclaration d'ingrédients	Énumération des ingrédients en accord avec le règlement (UE) 1169/2011.
Si des additifs sont présents	Déclaration en accord avec le Règlement (CE) 1333/2008.
Si des arômes sont présents	Déclaration en accord avec Règlement (CE) 1334/2008.
Conditionnement	Emballage apte au contact alimentaire.
Information nanomatériaux	Ce produit n'est pas soumis aux dispositions particulières d'étiquetage sur les nanomatériaux.
Information OGM	Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.
Information ionization	Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.
Corps étrangers	Ce produit est passé au détecteur de métaux (Fe, Non-Fe, Inox).
Principaux dangers	Aucune atteinte à la santé n'est connue ni attendue lors d'un usage approprié de ce produit. Ce produit n'est pas classifié selon le règlement CE 1272/2008 ; il ne fait donc pas l'objet d'un étiquetage particulier concernant la Directive 67/548/EEC ou 1999/45/EC.
Fiche de sécurité	Ce produit n'est pas classifié au sens de l'article 31 du règlement CE 1907/2006 ; il ne doit donc pas faire l'objet d'une Fiche de Données de Sécurité au sens de ce règlement.

Remarque

L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur en ce qui concerne l'usage de ce produit et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit.

Ce produit est fabriqué aux Pays-Bas

Solina Netherlands BV

Site Rotterdam
Linschotenstraat 80
3044 AW Rotterdam | NL

Site Nieuw-Vennep
Roggestraat 20
2153 GC Nieuw-Vennep | NL

Apollo
apollo@solina-group.nl
Degens
degens@solina-group.nl
Rejo spices
rejo@solina-group.nl

Apollo, Degens & Rejo are brands of Solina Group

Tel: +31 10 462 66 00 K.v.K nr. 24314442 BTW NL 8094.18.721.B01