



Jermayo
Belgian Sauces Since 1953

JERMAYO NV | INDUSTRIESTRAAT 15 | 2500 LIER | BELGIË | T +32 (0)3 489 31 43



JERMAYO.BE | JERMAYO@JERMAYO.BE | RPR MECHELEN | BTW BE 0427.465.637

FICHE TECHNIQUE

Sauce piquante pour filet americain ref. : 195

Date: 11/06/2025

Numéro de recette: 60154

Unité de vente: 5 kg

Ingrédients: huile de colza, **jaune d'oeuf** de poules élevées au sol (sel), eau, vinaigre, sel, épices (poudre de paprika, piment de cayenne, poivre blanc), sucre, légume (oignon), extrait de worcestershire, conservateurs (E202, E211), stabilisants (E412, E415), extrait de poivrons.

Caractéristiques: Sauce brun orange émulsionnée, avec un goût fort épicier. La sauce est utilisée pour être mélangée avec de la viande hachée (300 - 400g sauce par kg de viande). Ne peut pas être chauffé ni surgelé.

Qualité chimique :

pH : 3,70 - 4,20
Acide totale : 0,2 - 0,7 %
Sel : 3,8 - 4,8 %
Matières grasses : 70 - 74 %
Matière sèche :
Humidité :

Qualité bactériologique :

Germes totaux
Bactéries lactiques psychrotrophes
Levures
Moisissures
Enterobacteriaceae
E. coli
Staphylococcus aureus
Salmonella spp.
Listeria monocytogenes

O(bjectif)	T(olérance)	DLUO/DLC
3.000	30.000	30.000.000
3.000	30.000	30.000.000
3.000	30.000	300.000
300	3.000	3.000
300	3.000	3.000
< 10	< 50	< 50
300	3.000	3.000
Abs./25g	Abs./25g	Abs./25g
Abs./25g	< 100	100

Conservation : Minimum 6 mois à une température de conservation de 0 - 18 °C.
A conserver au réfrigérateur après ouverture avec une durée de conservation limitée.



Jermayo
Belgian Sauces Since 1953

JERMAYO NV | INDUSTRIESTRAAT 15 | 2500 LIER | BELGIË | T +32 (0)3 489 31 43



JERMAYO.BE | JERMAYO@JERMAYO.BE | RPR MECHELEN | BTW BE 0427.465.637

Sauce piquante pour filet americain ref. : 195

INFORMATION D'ALLERGENE:

Code	Code GS1	Allergène	Recette sans (Z)	Recette avec (M)	Peut contenir (et recette sans) (K)	Inconnu (O)
		Allergènes alimentaires obligatoires				
1.1	UW	Blé	Z			
1.2	NR	Seigle	Z			
1.3	GB	Orge	Z			
1.4	GO	Avoine	Z			
1.5	GS	Epeautre	Z			
1.6	GK	Kamut	Z			
1	AW	<i>Gluten</i>				
2.0	AC	Crustacés	Z			
3.0	AE	Oeuf		M		
4.0	AF	Poisson	Z			
5.0	AP	Arachides (cacahuètes)	Z			
6.0	AY	Soja	Z			
7.0	AM	Lait	Z			
8.1	SA	Amandes	Z			
8.2	SH	Noisettes	Z			
8.3	SW	Noix	Z			
8.4	SC	Noix de cajou	Z			
8.5	SP	Noix de pécan	Z			
8.6	SR	Noix du Brésil	Z			
8.7	ST	Pistaches	Z			
8.8	SM	Noix de Macadamia	Z			
8	AN	<i>Fruits à coques</i>				
9.0	BC	Céleri	Z			
10.0	BM	Moutarde	Z			
11.0	AS	Graines de sésame	Z			
12.0	AU	Anhydride sulfureux et sulfites (E220 – E228) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimées en SO2	Z			
13.0	NL	Lupin	Z			
14.0	UM	Mollusques	Z			
		Allergènes supplémentaires				
20.0	ML	Lactose	Z			
21.0	NC	Cacao	Z			
22.0	MG	Glutamate (E620 - E625)	Z			
23.0	MK	Poulet	Z			
24.0	NK	Coriandre	Z			
25.0	NM	Maïs	Z			
26.0	NP	Légumineuse		M		
27.0	MC	Boeuf	Z			
28.0	MP	Porc	Z			
29.0	NW	Carotte	Z			



Jermayo
Belgian Sauces Since 1953

JERMAYO NV | INDUSTRIESTRAAT 15 | 2500 LIER | BELGIË | T +32 (0)3 489 31 43



JERMAYO.BE | JERMAYO@JERMAYO.BE | RPR MECHELEN | BTW BE 0427.465.637

Sauce piquante pour filet americain ref. : 195

VALEURS NUTRITIONNELLES

<u>Valeurs nutritionnelles</u>	(calculer par 100 g de produit)
Kjoule:	2741
Kcal:	666
Matières grasses:	72
Matières grasses saturés:	6,1
Acides gras monoinsaturés:	44
Acides gras polyinsaturés:	20
Glucides:	2,9
Sucres:	1,9
Fibres alimentaires:	0,9
Protéines:	1,8
Sel:	4,3

DECLARATION DE L'OGM

Se référant aux règlements de l'UE 1829/2003 et 1830/2003 Jermayo s.a. déclare que le produit ci-dessus:

Le produit doit être déclaré positif OGM

: Non

INFORMATION DU PRODUIT

code EAN unité de vente: 05410920001950

code EAN unité de consommateur:

Détection de métal: Non
Fe mm
non-Fe mm
RVS/SuS mm

Filtre: Oui
diamètre 3 mm

De légères variations en qualité, couleur, odeur, goût et texture, qui sont habituelles dans l'industrie ou techniquement inévitables, ne peuvent pas mener à des plaintes.

Toute information contenue dans ce document est à notre connaissance exactement et complètement.

Toutefois, le contenu, ni son interprétation, ne signifie pas une garantie écrite.