



Evlier BV  
Zaatstraat 2, 2900 Schoten  
Tel +32 3 658 50 52  
Contact [kwaliteit@evlier.be](mailto:kwaliteit@evlier.be)

Date de validation: 2/05/2022

Version BOM: 0

## SPECIFICATION DE PRODUIT

**E00827: Roux Brun - EO - 12,5kg**

1. Information de produit	
Nom du produit:	Roux Brun - EO - 12,5kg
Informations générales:	Liant pour les sauces brunes
EAN unité de consommateur:	5400409401395
Poids Net (kg):	12,5
Quantité d'utilisation:	Soupe : +/-70 g/L Sauce : +/-100 g/L. Ajouter rapidement les grains à l'eau bouillante. Laissez bouillir pendant 5 minutes.
Conseils de stockage:	Conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et bien fermé. Après ouverture, durée de conservation limitée
Durée de conservation:	Minimum 18 mois après la production, dans des récipients non ouverts et si les instructions de stockage sont suivies.

2. Déclaration des ingrédients
roux brun (farine de BLÉ, huile de palme, sucre caramélisé).

3. Valeurs nutritionnelles (valeur théorique) pour 100g de produit fini	
Energie: kcal	551,3
Energie: kJ	2293,9
Matière grasse:	39,3
dont acides gras saturés:	26,3
Glucides:	43,7
dont sucres:	1,0
Protéines:	5,7
Sel:	0,2
Ce produit étant fabriqué à partir de matières premières naturelles, il est possible que sa composition change suite à des changements de culture. En cas de changement, les informations données ci-dessus ne seront pas mises à jour automatiquement.	

4. Valeurs microbiologiques	
Paramètre	Tolérance
Levures et moisissures:	<10.000 ufc/g
Germes aérobies totaux:	<10.000.000 ufc/g
Escherichia coli:	<100 ufc/g
Bacillus Cereus:	<1.000 ufc/g
Anaérobies sulfite-réductrices:	<1.000 ufc/g
Staphylocoques aureus:	<1.000 ufc/g
Salmonelles:	absent/25g



Evluer BV  
Zaatstraat 2, 2900 Schoten  
Tel +32 3 658 50 52  
Contact [kwaliteit@evluer.be](mailto:kwaliteit@evluer.be)

Date de validation: 2/05/2022

Version BOM: 0

## SPECIFICATION DE PRODUIT

**E00827: Roux Brun - EO - 12,5kg**

### 5. Allergènes

(+ = avec; - = sans; ? = peuvent contenir)

Gluten	+	Moutarde	-
Ble	+	Graines de sésame	-
Seigle	-	Sulfites	-
Orge	-	Lupin	-
Avoine	-	Mollusques	-
Epeautre	-	Lactose	-
Kamut	-	Cacao	-
Crustacés	-	Glutamate	-
Oeuf	-	Poulet	-
Poisson	-	Coriandre	-
Arachide	-	Mais	-
Soja	-	Légumineuses	-
Lait	-	Boeuf	-
Fruits à coques	-	Porc	-
Céleri	-	Carotte	-

Produit dans une usine où on utilise aussi des gluten, œufs, soja, lait, céleri, moutarde, sésame, sulfites et lupin.

Les données de cette spécification proviennent des recettes et des informations de nos fournisseurs de matières premières. Par conséquent, aucun droit ne peut être dérivé de ces données. Vous ne serez pas automatiquement informé des changements.

### 6. Claims

Convient aux végétariens:	Oui
Convient aux végétaliens:	Oui
Convient pour Halal:	Oui
Convient pour Kosher:	Oui

### 7. Origine des ingrédients

roux brun Allemagne

### 8. Déclaration

Nous confirmons par la présente que le produit ci-dessus est conforme à la législation Européenne et Belge applicable, y compris :

OGM:	Conformément à l'UE 1829/2003 et 1830/2003. Le produit final ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et n'est pas produit avec des matières premières d'origine génétiquement modifiée.
Irradiation:	Conformément à l'UE 2/1999 en 3/1999. Toutes les matières premières utilisées, ainsi que le produit fini, ne sont soumis à aucune irradiation.
Nanomatériau:	Aucune matière première contenant des nanomatériaux, ni nanotechnologie n'est utilisée dans la production de l'article ci-dessus.



Evlier BV  
Zaatstraat 2, 2900 Schoten  
Tel +32 3 658 50 52  
Contact [kwaliteit@evlier.be](mailto:kwaliteit@evlier.be)

Date de validation: 2/05/2022

Version BOM: 0

## SPECIFICATION DE PRODUIT

**E00827: Roux Brun - EO - 12,5kg**

Objets étranges:	Le produit fini passe par un tamis et/ou un détecteur de métaux avant l'expédition. Si techniquement possible, le produit final est donc exempt de corps étrangers.
Pesticides et métaux lourds :	Conformément à l'UE 1881/2006 et 396/2005.
Résidus de pesticides :	Conformément à l'UE 396/2005.
Matériau d'emballage:	Conformément à l'UE 1935/2004 et EU 10/2011.

Toute information dans cette spécification est vraie et exacte au meilleur de notre connaissance. Cependant, étant donné que nous dépendons d'informations provenant de tiers pour compiler ces informations, cette spécification ne peut être interprétée comme une garantie. Les informations fournies ne dégagent pas l'utilisateur de la responsabilité de son propre produit final ou de son utilisation correcte. L'utilisateur doit se conformer à toutes les lois et réglementations en vigueur.

### 9. Garantie de qualité

Approuvé par: Service de qualité Evlier:

Document électronique, valable sans signature.