

Brun fume "L" - 2,5 kg



Version 1.0
Date d'impression 18-01-2022
La date de modification 29-10-2019
EAN
Numéro d'article 05400409600156

Evlier BVBA
Contact: Kwaliteitsdienst Evlier
Zaatstraat 2
2900 Schoten
kwaliteit@evlier.be
Tel. 0032-36585052

Information de produit générale

Colorant pour denrées alimentaires: E150d

Valeurs microbiologiques

Levures	<10000 ufc/g
Moisissures	<10000 ufc/g
Nombre total des germes	<10000000 ufc/g
E.Coli	<100 ufc/g
Salmonella	absent / 25 g
Bacillus cereus	<1000 ufc/g
sulphite-reducing clostridia	<1000 ufc/g
staphylocoques coagulase pos.	<1000 ufc/g

Informations sur les OGM

OGM ingrédients non présents

Déclaration des ingrédients

Ingrédients: colorant: 70% E150d, eau.

Claims

Convient pour végétariens	Oui
Convient pour végétaliens	Oui
Convient pour produits Halal	Oui
Convient pour produits Casher	Oui

Conseils de stockage

Livraison	Sans réfrigération
-----------	--------------------

A conserver au sec.

A conserver de préférence à l'abri de la lumière.

Valeur nutritionnelle (calculé)

Valeur nutritionnelle	Analyse moyenne pour 100 g
énergie	67 kJ
Valeur énergétique	16 kcal
matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
glucides	4 g
dont sucres	4 g
protéines	0 g
sel	1 g

* = La valeur nutritionnelle peut différer de la réalité en raison de données manquantes.

Lors des modifications, vous ne serez pas informé automatiquement.

Allergènes

Indication de la présence ou l'absence d'allergènes

(S = sans, A = avec, P = peuvent contenir, I = inconnu)

1.0 Gluten		8.6 Noix du Bresil	S
1.1 Ble	S	8.7 Pistaches	S
1.2 Seigle	S	8.8 Noix de Macadamia et noix du Queensland	S
1.3 Orge	S	9.0 Celeri	S
1.4 Avoine	S	10.0 Moutarde	S
1.5 Epeautre	S	11.0 Graines de sesame	S
1.6 Kamut	S	12.0 Anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2	S
2.0 Crustaces	S	13.0 Lupin	S
3.0 Oeuf	S	14.0 Mollusques	S
4.0 Poisson	S	20.0 Lactose	S
5.0 Arachide	S	21.0 Cacao	S
6.0 Soja	S	22.0 Glutamate (E620-E625)	S
7.0 Lait	S	23.0 Poulet	S
8.0 Fruits a coques		24.0 Coriandre	S
8.1 Amandes	S	25.0 Mais	S
8.2 Noisettes	S	26.0 Legumineuse	S
8.3 Noix	S	27.0 Boeuf	S
8.4 Noix de cajou	S	28.0 Porc	S
8.5 Noix de pecan	S	29.0 Carotte	S

Préparé dans une usine où on utilise aussi de gluten, oeufs, soja, lait, céleri, moutarde, sésame, sulfite et lupin.

Les données de cette spécification proviennent des recettes et des informations des fournisseurs. Par conséquent, aucun droit ne peut être attaché à ces données. Lors des modifications, vous ne serez pas informé automatiquement.

Ingrédients

Ingrédient	Pays d'origine	
colorant: E150d (caramel au sulfite d'ammonium)	Royaume-Uni	
eau	Belgique	

Conseil de préparation

Pour saucisson cuit: par 100 litre d'eau de cuisson
1/4 litre pour une durée de cuisson de +/- 1/2 heure.
1/8 litre pour une durée de cuisson de +/- 1 heure.
1/16 litre pour une durée de cuisson de +/- 2 heures.

Pour saucisson sec: tremper brièvement les saucissons dans une mélange de 3 parts d'eau et 1 part de Brun Fumé "L".

Ces doses sont à titre d'indications pour un brun moyen.

Autorisation

Nom	Kwaliteitsdienst Evlier
Fonction	Qualité Evlier
Date	18-01-2022
Ville	Schoten
Signature	