



Verstegen Spices & Sauces B.V.

Industrieweg 161, 3044 AS, po box 11041, 3004 EA Rotterdam, The Netherlands

Tel. +31(0)10-2455100, Fax +31(0)10-4624707

Fiche technique

Numéro d'article: 437809

Hollandaise sauce

Information générale

Code EAN (Unité distribution)	8712200975898
Emballage primaire	PET / PE stick
Contenance nette	6 sticks à 250 ml

Convient aux aliments emballage:

L'emballage satisfait les exigences des directives européennes 10/2011/CE, 2023/2006/CE et de la directive 1935/2004 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des aliments.

Applications	Various applications
Dosage recommandé	Selon goût.
Pays d'origine	The Netherlands
Apparence	Sauce
Couleur	Light yellow
Odeur	Typical
Goût	Typical

Température de stockage	Maximum 23 °C
Conditions d'entreposage	À conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur (max. 7 °C), du
Durée de conservation min. après production	In original closed packaging: 6 months after production

Version de la spécification	10.6	page 1 de 7
Dernière modification	23-11-2021 14:04:00	
Date d'impression	12-4-2022 16:30:31	



Verstegen Spices & Sauces B.V.

Industrieweg 161, 3044 AS, po box 11041, 3004 EA Rotterdam, The Netherlands

Tel. +31(0)10-2455100, Fax +31(0)10-4624707

Fiche technique

Numéro d'article: 437809

Hollandaise sauce

Déclaration d'ingrédients

eau, huile de tournesol, matières grasses en poudre (huile de **beurre**, sirop de glucose, protéine de **lait**), protéine de **lait**, farine de **blé**, **lactose**, sel, **lait** en poudre, concentré de jus de citron (concentré de jus de citron, eau, arôme naturel de citron avec autres arômes naturels), fécule de maïs modifiée, jaune d'**œuf** de poule élevée au sol en poudre, arômes, épaississant: gomme guar, exhausteur de goût: glutamate monosodique, conservateurs: sorbate de potassium et benzoate de sodium, stabilisant: gomme xanthane, colorant: caroténoïdes, arômes naturelles (contient **céleri**), 0,03% poivre, acidifiant: acide citrique.

Valeur nutritive par 100 grammes

Énergie (kJ)	1155,57	kJ
Énergie (kcal)	280,13	kcal
Matières grasses (Total)	27,89	g
Matières grasses (Saturés)	4,16	g
Matières grasses (Mono insaturés)	21,18	g
Matières grasses (Poly insaturés)	2,17	g
Glucides (Total)	4,98	g
Glucides (Sucre (total))	2,42	g
Fibres alimentaires	0,23	g
Protéines (Total)	2,13	g
Sel (sous forme de Na x 2,5)	1,50	g
Sel	1,41	g
Sodium (sous forme de Na)	600,19	mg

(Calculée sur base des valeurs dans la littérature)

Version de la spécification	10.6	page 2 de 7
Dernière modification	23-11-2021 14:04:00	
Date d'impression	12-4-2022 16:30:31	



Verstegen Spices & Sauces B.V.

Industrieweg 161, 3044 AS, po box 11041, 3004 EA Rotterdam, The Netherlands

Tel. +31(0)10-2455100, Fax +31(0)10-4624707

Fiche technique

Numéro d'article: 437809

Hollandaise sauce

Chimique / physique

	L'objectif	Minimum	Maximum	
Poids spécifique	1.02			g/ml
pH	4.4	4.1	4.7	-
Viscosité (dPas)	24	19	27	dPas

Contamination chimique:

Le produit doit répondre aux exigences de la réglementation EU 1881/2006 (taux maximums déterminés par la pollution dans les denrées alimentaires)

Version de la spécification	10.6	page 3 de 7
Dernière modification	23-11-2021 14:04:00	
Date d'impression	12-4-2022 16:30:31	



Verstegen Spices & Sauces B.V.

Industrieweg 161, 3044 AS, po box 11041, 3004 EA Rotterdam, The Netherlands

Tel. +31(0)10-2455100, Fax +31(0)10-4624707

Fiche technique

Numéro d'article: 437809

Hollandaise sauce

Microbiologique

Nombre total de germes	max. 10000	cfu/g
Levures	max. 500	cfu/g
Moisissures	max. 500	cfu/g
Enterobacteriaceae	max. 500	cfu/g
Salmonelles	Absent in 25 g	

Législation sur le déoxynivalénol, la zéaralénone et les fumonisines

Déoxynivalénol, zéaralénone et fumonisines;

Pour la maîtrise de ces substances, décrites à la directive 1881/2006/CE, nous appliquons des spécifications d'achat précises pour les matières premières auxquelles ces directives sont applicables.

Législation sur les mycotoxines

Mycotoxines (aflatoxine et ochratoxine):

Pour la maîtrise de ces substances, décrites aux directives 1881/2006/CE, 165/2010/CE et 105/2010/CE, nous appliquons des spécifications d'achat précises et des contrôles d'échantillons dans chaque lot de matières premières auxquelles ces directives sont applicables.

Version de la spécification	10.6	page 4 de 7
Dernière modification	23-11-2021 14:04:00	
Date d'impression	12-4-2022 16:30:31	



Verstegen Spices & Sauces B.V.

Industrieweg 161, 3044 AS, po box 11041, 3004 EA Rotterdam, The Netherlands

Tel. +31(0)10-2455100, Fax +31(0)10-4624707

Fiche technique

Numéro d'article: 437809

Hollandaise sauce

Allergènes dans le recette

La présence d'allergènes est représentée comme suit: += présents, -= absents

1 Protéines du lait	+	17 Légumineuses	-
2 Lactose	+	18 Noix	-
3 Oeuf	+	19 Huile de noix	-
4 Protéines de soja	-	20 Arachides	-
5 Lécithine de soja	-	21 Huile d'arachides	-
6 Gluten	+	22 Sésame	-
7 Froment	+	23 Huile de sésame	-
8 Seigle	-	24 Glutamines	+
9 Boeuf (et dérivés)	-	25 Sulfites (E220-E227)	-
10 Porc (et dérivés)	-	31 Coriandre	-
11 Poulet (et dérivés)	-	32 Céleri	+
12 Poisson (et dérivés)	-	34 Carottes	+
13 Crustacés	-	35 Lupine	-
14 Maïs (et dérivés)	+	36 Moutarde	-
15 Cacao	-	37 Mollusques	-

Autres allergènes dans le recette

La présence d'allergènes est représentée comme suit: += présents, -= absents

Produits laitiers	+	Farine de froment	+
Poudre de lait	+	Farine de froment	+
Fécule de froment	+	Jaune d'oeufs	+

Informations pour le consommateur

Version de la spécification	10.6	page 5 de 7
Dernière modification	23-11-2021 14:04:00	
Date d'impression	12-4-2022 16:30:31	



Verstegen Spices & Sauces B.V.

Industrieweg 161, 3044 AS, po box 11041, 3004 EA Rotterdam, The Netherlands

Tel. +31(0)10-2455100, Fax +31(0)10-4624707

Fiche technique

Numéro d'article: 437809

Hollandaise sauce

Libre de	Oui / Non	Remarque
Matériel étranger au produit	Y	

Pesticides:

Le produit doit satisfaire les exigences de la réglementation européenne 396/2005 sur les limites maximales de résidus. La quantité maximale admissible de résidus de pesticides dans les aliments est de 0,01 mg/kg. Cette limite maximale générale est une norme standard qui s'applique dans tous les cas où aucune LMR spécifique n'a été définie pour le produit ou groupe de produits.

Consulter egm le site http://ec.europa.eu/sanco_pesticides/public/index.cfm au sujet des LMR de pesticides.

Modification génétique	Oui / Non	Remarque
Sans ingrédients OGM	Y	
Identité préservée	N	
PCR négatif	N	
Etiquetage GM non obligatoire	Y	

Dietétique	Oui / Non	Remarque
Végétarien	Y	
Véganiste	N	

Procedé appliqué	Oui / Non	Remarque
Détection des métaux exécutée	Y	
Traitement par échauffement	N	
Irradiation	N	

Version de la spécification	10.6	page 6 de 7
Dernière modification	23-11-2021 14:04:00	
Date d'impression	12-4-2022 16:30:31	



Verstegen Spices & Sauces B.V.

Industrieweg 161, 3044 AS, po box 11041, 3004 EA Rotterdam, The Netherlands

Tel. +31(0)10-2455100, Fax +31(0)10-4624707

Fiche technique

Numéro d'article: 437809

Hollandaise sauce

Mentions légales

Les informations transmises dans ces spécifications sont exclusivement adressées à leur destinataire. L'utilisation de ces informations par d'autres personnes que celles à qui elles sont adressées est interdite. Si vous recevez ces spécifications par erreur, vous êtes prié de ne pas utiliser le contenu, mais d'en informer directement l'expéditeur et de retourner les spécifications. Toute divulgation, copie, diffusion et/ou communication de ces informations à des tiers est interdite. Sauf indication contraire, les informations contenues dans ces spécifications sont confidentielles et vous êtes en tant que destinataire de ces informations confidentielles tenu de respecter cette confidentialité et de la garantir. Tous les droits de propriété intellectuelle et autres droits relatifs aux présentes spécifications sont détenus par Verstegen Spices & Sauces B.V..

Version de la spécification	10.6	page 7 de 7
Dernière modification	23-11-2021 14:04:00	
Date d'impression	12-4-2022 16:30:31	