

Crème de Foie - 900 g



Version 1.0
Date d'impression 04-05-2022
La date de modification 03-09-2020
EAN
Numéro d'article 05400409514620

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

Information de produit générale

Produit semi-fini destiné à Crème de Foie

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: exhausteur de goût: 25% E621, coriandre, muscade, marjolaine, thym, gingembre, macis, laurier, basilic, piment, cannelle, poivre, anis étoilé, cardamome.

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	1.523 kJ
Valeur énergétique	364 kcal
matières grasses	11 g
dont acides gras saturés	4 g
glucides	37 g
dont sucres	8 g
protéines	19 g
sel	8 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)	A
7.0 Lait	S	23.0 Poulet	S
8.0 Fruits a coques		24.0 Coriandre	A
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	
exhausteur de goût: E621 (glutamate monosodique)	France	
coriandre	Pays-Bas	
muscade	Indonésie	
marjolaine	Egypte	
thym	Maroc, Turquie	
gingembre	Nigéria, Vietnam	
macis	Papouasie-Nouvelle-Guinée	
laurel	Pays-Bas	
basilic	Egypte	
piment	Jamaïque	
cannelle	Indonésie	
poivre	Indonésie	
anis étoilé	Pays-Bas	
cardamome	Guatamala	

Conseil de préparation

Emploi: 4 g/kg

Autorisation

Nom	Kwaliteitsdienst Evlier
Fonction	Qualité Evlier
Date	04-05-2022
Ville	Schoten
Signature	