



FICHE TECHNIQUE

Béarnaise ref. : 38

Date: 22/06/2023

Numéro de recette: 60278

Unité de vente: 6 * 500 g

Ingrédients: eau, huile de colza, vinaigre d'estragon (vinaigre de vin blanc, arôme d'estragon, conservateur (E224 (sulfite))), herbes (estragon), jaune d'oeuf de poules élevées au sol, sel, poudre de crème (lait), amidon modifié de maïs, arômes naturels, colorant (E160a), acidifiant (E575), légume (oignon (sulfite)), stabilisant (E412), conservateurs (E202, E211), épice, herbes.

Caractéristiques: Sauce jaune claire avec un goût de vin blanc et avec une garniture d'herbes fraîches (estragon). Le produit ne peut pas être surgelé mais peut être chauffé.

Qualité chimique :

pH : 3,70 - 4,20
Acide totale : 0,2 - 0,7 %
Sel : 1,2 - 1,7 %
Matières grasses : 40 - 44 %
Matière sèche :
Humidité :

Qualité bactériologique :

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

O(bjectif)	T(olérance)	DLUO/DLC
3.000	30.000	3.000.000
300	3.000	30.000.000
300	3.000	300.000
300	3.000	3.000
50	500	500
< 10	< 50	< 50
300	3.000	3.000
Abs./25g	Abs./25g	Abs./25g
Abs./25g	< 100	100
300	3.000	300.000
300	3.000	100.000

Conservation : Minimum 6 mois à une température de conservation recommandée de 0 - 22 °C.
Après ouverture conserver au frais.



Béarnaise ref. : 38

INFORMATION D'ALLERGENE:

Code	Code GSI	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		M		
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		M (13 ppm)		
13.0	NL	Lupin	Z			
14.0	UM	Mollusques	Z			
		Allergènes supplémentaires				
20.0	ML	Lactose		M		
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		M		
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

Béarnaise ref. : 38

VALEURS NUTRITIONNELLES

<u>Valeurs nutritionnelles</u>	(calculer par 100 g de produit)
Kjoule:	1625
Kcal:	395
Matières grasses:	42
Matières grasses saturés:	4,0
Acides gras monoinsaturés:	25
Acides gras polyinsaturés:	11
Glucides:	2,4
Sucres:	0
Fibres alimentaires:	0
Protéines:	0,9
Sel:	1,5

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: 05410920000380

code EAN unité de consommateur: 05410920900383

Détection de métal: Oui
Fe 2,00 mm
non-Fe 2,50 mm
RVS/SuS 4,00 mm

Filtre: Oui
diamètre 6 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.