



FICHE TECHNIQUE

Sauce provençale ref. : 431

Date: 03/10/2023

Numéro de recette: 58347

Unité de vente: 5 kg

Ingrédients: eau, légumes (oignon, poivron), sucre, vinaigre, purée de tomates, amidon modifié de maïs, sel, huile de colza, arôme, stabilisant (E412), conservateurs (E211, E202), herbes.

Caractéristiques: Sauce Provençale avec une garniture d'oignon, paprika et épices. La sauce peut être chauffée et surgelée.

Qualité chimique :

pH : 3,60 - 4,10
Acide totale : 0,3 - 0,8 %
Sel : 1,9 - 2,4 %
Matières grasses : 0 - 4 %
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 de 0 - 18 °C.
Après ouverture conserver au frais.



Sauce provençale ref. : 431

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	Z			
4.0	AF	Poisson	Z			
5.0	AP	Arachides (cacahuètes)	Z			
6.0	AY	Soja	Z			
7.0	AM	Lait	Z			
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	Z			
13.0	NL	Lupin	Z			
14.0	UM	Mollusques	Z			
		Allergènes supplémentaires				
20.0	ML	Lactose	Z			
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

Sauce provençale ref. : 431

VALEURS NUTRITIONNELLES

<u>Valeurs nutritionnelles</u>	(calculer par 100 g de produit)
Kjoule:	277
Kcal:	65
Matières grasses:	0,7
Matières grasses saturés:	0
Acides gras monoinsaturés:	0,4
Acides gras polyinsaturés:	0,2
Glucides:	13
Sucres:	11
Fibres alimentaires:	1,0
Protéines:	0,7
Sel:	2,1

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: 05410920004319

code EAN unité de consommateur:

Détection de métal: Oui
Fe 6,00 mm
non-Fe 6,00 mm
RVS/SuS 6,00 mm

Filtre: Non
diamètre 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.