

JERMAYO.BE I JERMAYO@JERMAYO.BE I RPR MECHELEN I BTW BE 0427.465.637

FICHE TECHNIQUE

Sauce archiduc ref.: 1900

Date: 09/12/2021 **Numéro de recette:** 59534

Unité de vente: 4 * 1 kg

Ingrédients: eau, crème (lait), champignon 24%, poudre de champignon, amidon modifié de maïs, arôme, huile de

colza, arôme naturel, colorant (E150a), fibre d'agrumes, stabilisant (E412), épice.

Sulfitoréducteurs Clostridium

Bacillus cereus

Caractéristiques: Sauce de crème brune avec un goût de cognac et une garniture de champignons. Ne peut pas être

surgelé mais peut être chauffé.

Qualité chimique : Qualité bactériologique :

			O(bj
pH:	5,20 - 5,70	Germes totaux	3.0
Acide totale:	0,0 - 0,5 %	Bactéries lactiques psychrotrophes	3
Sel:	0,9 - 1,4 %	Levures	30
Matières grasses :	10 - 14 %	Moisissures	30
Matière sèche:		Enterobacteriaceae	< 1
Humidité:		E. coli	< 1
		Staphylococcus aureus	< 1
		Salmonella spp.	Abs.
		Listeria monocytogenes	Abs.

O(bjectif)	T(olérance)	DLUO/DLC	
3.000	30.000	3.000.000	
30	300	300	
300	300	3.000	
300	300	3.000	
< 10	< 50	< 50	
< 10	< 50	< 50	
< 10	50	50	
Abs./25g	Abs./25g	Abs./25g	
Abs./25g	Abs./25g	100	
300	3.000	300.000	
300	3.000	100.000	

in

Conservation : Minimum 2 mois à une température de conservation de 0 - 4 °C.

Après ouverture conservation limitée.

Pagina 1 van 3 9/12/2021





JERMAYO.BE I JERMAYO@JERMAYO.BE I RPR MECHELEN I BTW BE 0427.465.637

Sauce archiduc ref.: 1900

INFORMATION D'ALLERGENE:

Code	Code	Allergène	Recette	Recette	Peut contenir (et	Inconnu
	GS1		sans (Z)	avec (M)	recette sans) (K)	(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	Gluten				
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		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	Fruits à coques				
9.0	BC	Céleri	Z			
10.0	BM	Moutarde	Z			
11.0	AS	Graines de sésame	Z			
12.0	AU	Anhydride sulfureux et sulfites	Z			
		(E220 – E228) en concentrations				
		de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l,				
		exprimées en SO2				
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		M		
24.0	NK	Coriandre	Z			
25.0	NM	Maïs		M		
26.0	NP	Légumineuse	Z			
27.0	MC	Boeuf	Z			
28.0	MP	Porc	Z			
29.0	NW	Carotte	Z			

Pagina 2 van 3 9/12/2021



in

JERMAYO.BE I JERMAYO@JERMAYO.BE I RPR MECHELEN I BTW BE 0427.465.637

Sauce archiduc ref.: 1900

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles	(calculer par 100 g de produit)
Kjoule:	600
Kcal:	145
Matières grasses:	12
Matières grasses saturés:	6,6
Acides gras monoinsaturés:	0,6
Acides gras polyinsaturés:	0,3
Glucides:	6,8
Sucres:	1,5
Fibres alimentaires:	0,7
Protéines:	1,5
Sel:	1,2

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: 05410920019009 code EAN unité de consommateur: 05410920419007

Détection de métal: Oui

> 3,50 mm Fe 4,00 mm non-Fe RVS/SuS 5,00 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.

Pagina 3 van 3 9/12/2021