



Evlier BV
Zaatstraat 2, 2900 Schoten
Tel +32 3 658 50 52
Contact kwaliteit@evlier.be

Date de validation: 08/03/2024

Version BOM: V001.001

SPECIFICATION DE PRODUIT

E01366: Tasty Beef - Seau Plastique RH 6,4L - 4kg

1. Information de produit

Nom du produit:	Tasty Beef
Informations générales:	Mélange savoureux et apaisant pour mariner la viande.
EAN unité de consommateur:	5400409106764
Poids Net (kg):	4
Quantité d'utilisation:	60g mix + 100g/kg de l'eau
Restrictions d'utilisation:	Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.
Conseils de stockage:	Conserver au sec, à l'abri de la lumière et bien fermé à température ambiante. La couleur peut changer sous l'influence de la lumière et/ou de la chaleur. Après ouverture, la durée de conservation est limitée.
Durée de conservation:	Minimum 12 mois après la production, dans des récipients non ouverts et si les instructions de stockage sont suivies.
Produit fabriqué ou transformé en dernier lieu en Belgique.	

2. Déclaration des ingrédients

sel marin, poudre de LACTOSÉRUM sans protéines, arôme (sel, herbes et épices, tomate, oignon, extrait de levure, arôme), fécule de manioc, concentré de protéines de LACTOSÉRUM, stabilisant (stabilisants: E262, E331, E450 0.00%, E451 0.00%, E452 0.00%, E500 (ii); sirop de glucose (maïs), sel), arôme (arôme, maltodextrine, sel, huile végétale (colza), triacétine, huile végétale (coco), amidon modifié, gélifiant: E414), ail, correcteurs d'acidité: E262, E331; herbes, arôme de paprika, sel, antioxydants: E300, E301.

Les numéros E sont des excipients approuvés par l'UE.

3. Valeurs nutritionnelles (valeur théorique) pour 100g de produit fini

Energie:	kcal	235,0
Energie:	kJ	995,8
Matière grasse:		2,0
dont acides gras saturés:		0,4
Glucides:		44,9
dont sucres:		23,5
Protéines:		8,7
Sel:		29,7

Ce produit étant fabriqué à partir de matières premières naturelles, il est possible que sa composition change suite à des changements de culture. En cas de changement, les informations données ci-dessus ne seront pas mises à jour automatiquement.

4. Valeurs microbiologiques

Paramètre	Tolérance
Levures et moisissures:	<10.000 ufc/g
Germes aérobies totaux:	<10.000.000 ufc/g
Escherichia coli:	<100 ufc/g
Bacillus Cereus:	<1.000 ufc/g



Evlier BV
Zaatstraat 2, 2900 Schoten
Tel +32 3 658 50 52
Contact kwaliteit@evlier.be

Date de validation: 08/03/2024

Version BOM: V001.001

SPECIFICATION DE PRODUIT

E01366: Tasty Beef - Seau Plastique RH 6,4L - 4kg

Anaérobies sulfito-réductrices:	<1.000 ufc/g
Staphylocoques aureus:	<1.000 ufc/g
Salmonelles:	absent/25g

5. Allergènes

(+ = avec; - = sans; ? = peuvent contenir)

Gluten	-	Moutarde	-
Ble	-	Graines de sésame	-
Seigle	-	Sulfites	-
Orge	-	Lupin	-
Avoine	-	Mollusques	-
Epeautre	-	Lactose	+
Kamut	-	Cacao	-
Crustacés	-	Glutamate	-
Oeuf	-	Poulet	-
Poisson	-	Coriandre	-
Arachide	-	Mais	-
Soja	-	Légumineuses	-
Lait	+	Boeuf	-
Fruits à coques	-	Porc	-
Céleri	-	Carotte	-

Produit dans une usine où on utilise aussi des gluten, œufs, soja, lait, céleri, moutarde, sésame, sulfites et lupin.

Les données de cette spécification proviennent des recettes et des informations de nos fournisseurs de matières premières. Par conséquent, aucun droit ne peut être dérivé de ces données. Vous ne serez pas automatiquement informé des changements.

6. Claims

Convient aux végétariens:	Oui
Convient aux végétaliens:	Non
Convient pour Halal:	Oui
Convient pour Kosher:	Oui

7. Origine des ingrédients

sel marin	Belgique
poudre de LACTOSÉRUM sans protéines	France
arôme (sel, herbes et épices, tomate, oignon, extrait de levure, arôme)	Belgique
fécule de manioc	Royaume-Uni
concentré de protéines de LACTOSÉRUM	États-Unis
stabilisant	Allemagne
arôme	Allemagne
ail	Chine
E262	Allemagne, Pays-Bas
E331	Belgique, Autriche



Evlier BV
Zaatstraat 2, 2900 Schoten
Tel +32 3 658 50 52
Contact kwaliteit@evlier.be

Date de validation: 08/03/2024

Version BOM: V001.001

SPECIFICATION DE PRODUIT

E01366: Tasty Beef - Seau Plastique RH 6,4L - 4kg

herbes	Egypte, Maroc, Pologne, Espagne, Turquie
arôme de paprika	Espagne
sel	Europe
E300	Chine
E301	Chine

8. Déclaration

Nous confirmons par la présente que le produit ci-dessus est conforme à la législation Européenne et Belge applicable, y compris :

OGM:	Conformément à l'UE 1829/2003 et 1830/2003. Le produit final ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et n'est pas produit avec des matières premières d'origine génétiquement modifiée.
Irradiation:	Conformément à l'UE 2/1999 en 3/1999. Toutes les matières premières utilisées, ainsi que le produit fini, ne sont soumis à aucune irradiation.
Nanomatériau:	Aucune matière première contenant des nanomatériaux, ni nanotechnologie n'est utilisée dans la production de l'article ci-dessus.
Objets étranges:	Le produit fini passe par un tamis et/ou un détecteur de métaux avant l'expédition. Si techniquement possible, le produit final est donc exempt de corps étrangers.
Pesticides et métaux lourds :	Conformément à l'UE 915/2023 et 396/2005.
Résidus de pesticides :	Conformément à l'UE 396/2005.
Matériau d'emballage:	Conformément à l'UE 1935/2004 et EU 10/2011.

Toute information dans cette spécification est vraie et exacte au meilleur de notre connaissance. Cependant, étant donné que nous dépendons d'informations provenant de tiers pour compiler ces informations, cette spécification ne peut être interprétée comme une garantie. Les informations fournies ne dégagent pas l'utilisateur de la responsabilité de son propre produit final ou de son utilisation correcte. L'utilisateur doit se conformer à toutes les lois et réglementations en vigueur.

9. Garantie de qualité

Approuvé par: Service de qualité Evlier:

Document électronique, valable sans signature.