



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

Date de validation: 27/04/2022

Version BOM: V001.003

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00620: Marinade Dijon - Bouteille 5L Blanc - 5kg

1. Information de produit	
Nom du produit:	Marinade Dijon - Bouteille 5L Blanc - 5kg
Informations générales:	Marinade au goût de moutarde.
EAN unité de consommateur:	5400409200028
Poids Net (kg):	5
Conseils de préparation:	Agiter avant l'emploi.
Quantité d'utilisation:	Quantum satis
Restrictions d'utilisation:	Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.
Conseils de stockage:	A conserver a temperature ambiante. Conserver au frais après ouverture.
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
eau 63.99%, MOUTARDE 27.42%, sel 3.66%, amidon de maïs 1.46%, morceaux de poivron rouge 1.19%, épaississant 0.73%: alginat de sodium E401 0.73%; paprika en poudre 0.55%, légumes 0.37% (pomme de terre 0.00%, carotte 0.00%, chou blanc 0.00%, savoie 0.00%, feuille de CÉLERI 0.00%), herbes et épices 0.27%, conservateurs 0.18%: sorbate de potassium E202 0.09%, benzoate de sodium E211 0.09%; exhausteur de goût 0.18%: glutamate monosodique E621 0.18%.
Les numéros E sont des excipients approuvés par l'UE.

3. Valeurs nutritionnelles (valeur théorique) pour 100g de produit fini	
Energie: kcal	46,6
Energie: kJ	193,6
Matière grasse:	2,5
dont acides gras saturés:	0,2
Glucides:	2,9
dont sucres:	0,8
Protéines:	2,0
Sel:	4,7
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
Anaérobies sulfito-réductrices:	<1.000 ufc/g
Staphylocoques aureus:	<1.000 ufc/g
Salmonelles:	absent/25g



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

Date de validation: 27/04/2022

Version BOM: V001.003

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00620: Marinade Dijon - Bouteille 5L Blanc - 5kg



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

Date de validation: 27/04/2022

Version BOM: V001.003

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00620: Marinade Dijon - Bouteille 5L Blanc - 5kg

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:	Oui
Convient pour Halal:	Oui
Convient pour Kosher:	Oui

7. Origine des ingrédients

eau	Belgique
MOUTARDE	Belgique
sel	Europe
amidon de maïs	Royaume-Uni
morceaux de poivron rouge	Chine
alginate de sodium E401	Chili, Norvège, Royaume-Uni
paprika en poudre	Espagne
légumes	Belgique
herbes et épices	Brésil, Allemagne, Équateur, France, Hongrie, Inde, Indonésie, Pologne, Vietnam
sorbate de potassium E202	Chine
benzoate de sodium E211	Pays-Bas
glutamate monosodique E621	France

8. Déclaration



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

Date de validation: 27/04/2022

Version BOM: V001.003

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00620: Marinade Dijon - Bouteille 5L Blanc - 5kg

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 étrangers:	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 1881/2006 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.