



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

Date de validation: 13/08/2024

Version BOM: V001.006

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00614: Semi-produit pour Marinade - Bidon 5L Blanc - 5kg

1. Information de produit

Nom du produit:	Produit semi-fini pour Marinade
Informations générales:	Produit semi-fini pour une marinade classique à base d'eau
EAN unité de consommateur:	5400409200172
Poids Net (kg):	5
Conseils de préparation:	Agiter avant l'emploi.
Quantité d'utilisation:	Mélangez 1 litre de marinade avec 1/2 litre de lait concentré. Placez-y les escalopes pendant 12 heures dans la chambre froide. Puis les paner.
Restrictions d'utilisation:	Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.
Conseils de stockage:	A conserver a temperature ambiente. 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, concentré de tomates, protéine de SOJA hydrolysée, sel, arôme de paprika, conservateurs: E202 0.09%, E211 0.09%; arôme naturel de poivre avec d'autres arômes naturels, arôme.

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

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

Energie:	kcal	53,5
Energie:	kJ	226,0
Matière grasse:		0,6
dont acides gras saturés:		0,2
Glucides:		8,0
dont sucres:		5,4
Protéines:		3,3
Sel:		6,8

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



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

Date de validation: 13/08/2024

Version BOM: V001.006

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00614: Semi-produit pour Marinade - Bidon 5L Blanc - 5kg

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

7. Origine des ingrédients

eau	Belgique
concentré de tomates	Espagne
protéine de SOJA hydrolysée	Pays-Bas
sel	Europe, France, Pays-Bas
arôme de paprika	Espagne
E202	Chine
E211	Pays-Bas
arôme naturel de poivre avec d'autres arômes naturels	Allemagne
arôme	Belgique

8. Déclaration



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

Date de validation: 13/08/2024

Version BOM: V001.006

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00614: Semi-produit pour Marinade - Bidon 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 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.