



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

Date de validation: 24/08/2023

Version BOM: V001.004

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00897: Sauce Jalapeño - Seau en plastique 3L - 3kg

1. Information de produit

Nom du produit:	Sauce Jalapeño
Informations générales:	Sauce prête à l'emploi aux piments jalapeños mexicains pour la préparation de saucisses ou de burgers à base de viande hachée prête à l'emploi et assaisonnée.
EAN unité de consommateur:	5400409200684
Poids Net (kg):	3
Quantité d'utilisation:	50g par kg
Restrictions d'utilisation:	Pour denrées alimentaires, utilisation limitée.
Conseils de stockage:	A conserver à température 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

concentré de tomates, eau, huile de maïs, ketchup (tomate, vinaigre, sucre, sel, extrait d'herbes et d'épices (CÉLERI), épices), sel, mélange d'assaisonnement (poivre vert, piment, morceaux de poivron rouge, poivre jalapeno), fécule de manioc, pili-pili, morceaux de poivron vert, concentré de protéines de LACTOSÉRUM, épices, fibre de pois, poudre d'ail, épaississant: E412; amidon de maïs, herbes, acidifiant: E330; arôme naturel de poivre avec d'autres arômes naturels, concentré de radis-carottes, conservateur: E202 0.08%; arôme.

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

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

Energie:	kcal	241,4
Energie:	kJ	1004,1
Matière grasse:		15,6
dont acides gras saturés:		2,7
Glucides:		19,0
dont sucres:		8,0
Protéines:		3,9
Sel:		7,9

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: 24/08/2023

Version BOM: V001.004

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00897: Sauce Jalapeño - Seau en plastique 3L - 3kg

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

concentré de tomates	Espagne
eau	Belgique
huile de maïs	Belgique
ketchup	Pays-Bas
sel	Pays-Bas
mélange d'assaisonnement	Allemagne
fécule de manioc	Royaume-Uni
pili-pili	Espagne
morceaux de poivron vert	Chine
concentré de protéines de LACTOSÉRUM	États-Unis



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

Date de validation: 24/08/2023

Version BOM: V001.004

SPECIFICATION DE PRODUIT

E00897: Sauce Jalapeño - Seau en plastique 3L - 3kg

épices	Inde, Maroc, Espagne, Syrie, Turquie
fibre de pois	Belgique
poudre d'ail	Chine
E412	Inde, Pakistan
amidon de maïs	Royaume-Uni
herbes	Bosnie, Allemagne, Egypte, Pays-Bas, Serbie
E330	Belgique
arôme naturel de poivre avec d'autres arômes naturels	Allemagne
concentré de radis-carottes	Pays-Bas
E202	Chine
arôme	Belgique

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 915/2003 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.