

# Volaille Ancienne Formule - 7 kg



Version 1.0  
Date d'impression 11-01-2022  
La date de modification 02-03-2020  
EAN  
Numéro d'article 05400409511872

Evlier BVBA  
Contact: Kwaliteitsdienst Evlier  
Zaatstraat 2  
2900 Schoten  
kwaliteit@evlier.be  
Tel. 0032-36585052

## Information de produit générale

Produit semi-fini destiné à saucisse fraîche de volaille

## Valeurs microbiologiques

Levures	<10000 ufc/g
Moisissures	<10000 ufc/g
Nombre total des germes	<10000000 ufc/g
E.Coli	<100 ufc/g
Salmonella	absent / 25 g
Bacillus cereus	<1000 ufc/g
sulphite-reducing clostridia	<1000 ufc/g
staphylocoques coagulase pos.	<1000 ufc/g

## Informations sur les OGM

OGM ingrédients non présents

## Déclaration des ingrédients

Ingrédients: protéines de SOJA, sel, amidon de BLE, exhausteur de goût: 9% E621, LACTOSE (LAIT), bouillon de poulet (sel, exhausteurs de goût: E631, E627, E621, arôme (OEUF, LAIT, SOJA), amidon modifié, LACTOSE, graisse de palme (gedeeltelijk gehydrogeneerd), viande de poulet, curcuma), farine de maïs, poivre, coriandre, gingembre, émulsifiant: 1% E450, macis, correcteurs d'acidité: 1% E263, E331, muscade, marjolaine, piment, antioxydant: 0% E300, thym, acidifiant: 0% E330, anis étoilé, huiles végétales (poivron), antiagglomérant: E504.

## Claims

Convient pour végétariens	Non
Convient pour végétaliens	Non
Convient pour produits Halal	Oui
Convient pour produits Casher	Non

## Conseils de stockage

Livraison	Sans réfrigération
-----------	--------------------

A conserver au sec.

A conserver de préférence à l'abri de la lumière.

## Valeur nutritionnelle (calculé)

Valeur nutritionnelle	Analyse moyenne pour 100 g	
énergie	1.099 kJ	
Valeur énergétique	260 kcal	
matières grasses	2 g	
dont acides gras saturés *	1 g	
glucides	32 g	
dont sucres *	4 g	
protéines	25 g	
sel	23 g	

\* = La valeur nutritionnelle peut différer de la réalité en raison de données manquantes.

Lors des modifications, vous ne serez pas informé automatiquement.

## Allergènes

Indication de la présence ou l'absence d'allergènes

(S = sans, A = avec, P = peuvent contenir, I = inconnu)

1.0 Gluten		8.6 Noix du Bresil	S
1.1 Ble	A	8.7 Pistaches	S
1.2 Seigle	S	8.8 Noix de Macadamia et noix du Queensland	S
1.3 Orge	S	9.0 Celeri	S
1.4 Avoine	S	10.0 Moutarde	S
1.5 Epeautre	S	11.0 Graines de sesame	S
1.6 Kamut	S	12.0 Anhydride sulfureux et sulfites (E220-E228) en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO2	S
2.0 Crustaces	S	13.0 Lupin	S
3.0 Oeuf	A	14.0 Mollusques	S
4.0 Poisson	S	20.0 Lactose	A
5.0 Arachide	S	21.0 Cacao	S
6.0 Soja	A	22.0 Glutamate (E620-E625)	A
7.0 Lait	A	23.0 Poulet	S
8.0 Fruits a coques		24.0 Coriandre	A
8.1 Amandes	S	25.0 Mais	A
8.2 Noisettes	S	26.0 Legumineuse	S
8.3 Noix	S	27.0 Boeuf	S
8.4 Noix de cajou	S	28.0 Porc	S
8.5 Noix de pecan	S	29.0 Carotte	S

Les données de cette spécification proviennent des recettes et des informations des fournisseurs. Par conséquent, aucun droit ne peut être attaché à ces données. Lors des modifications, vous ne serez pas informé automatiquement.

## Information sur les emballages

### Autre

Les taux d'additifs sont classés par groupe. Le pourcentage apparaît avant le premier additif dans ce groupe. Les pourcentages inférieurs à 0,05% sont indiqués par 0%.

## Conseil de préparation

Emploi 75 g/kg

## Autorisation

Nom	Kwaliteitsdienst Evlier
Fonction	Qualité Evlier
Date	11-01-2022
Ville	Schoten
Signature	