

|                              |                   |                       |              |
|------------------------------|-------------------|-----------------------|--------------|
| <b>Bedrijf</b>               | Eurofresh NV.     |                       |              |
| <b>Adres</b>                 | Dorpsstraat 14    | <b>Contactpersoon</b> | Robbie Wils  |
| <b>Postcode &amp; Plaats</b> | 3950 Bocholt (BE) | <b>Telefoonnummer</b> | 003289469380 |

|   |   |
|---|---|
| <b>Artikelnummer</b>                                      | 76138   |
| <b>Barcode</b>  | 5420053702594   |
| <b>Benaming NL</b>  | Cocktailsaus Hero, vers   |
| <b>Benaming FR</b>  | Sauce cocktail Hero, frais  |
| <b>Gewicht</b>  | 2500 g  |
| <b>Omschrijving/Description</b>                           | Traditionele cocktailsaus met cognac, fijn gekruid. Kan direct gebruikt worden bij koude en warme bereidingen. / Sauce cocktail traditionnelle au cognac, finement épicée. Peut être utilisé directement avec des plats froids et chauds. |
| <b>Uitzicht/Aspect visuel</b>                             | Oranje geëmulgeerde saus./ Sauce émulsionnée orange.  |
| <b>Organoleptische kenmerken/Qualités organoleptiques</b> | Typische frisse geur van cocktailsaus./ Odeur frais typique de sauce cocktail.  |

| <b>Ingrediënten/Ingrédients</b> |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Ingrediënten</b>             | Koolzaadolie, water, suiker, ketchup (tomatenpuree, wijnazijn, suiker, gemod. zetmeel, zout, voedingszuur: citroenzuur, verdikkingsmiddel: guar gom en natriumalginaat, nat. aroma, zoetmiddel: sacharine), <b>EIGEEL</b> , zetmelen ( <b>TARWE</b> ), room ( <b>MELK, ROOM</b> , emulgator: E471, stabilisator: E407, E412, en E466), tomatencentraat, cognac, <b>MOSTERD</b> , azijn, citroensap (bevat: <b>SULFIET</b> ), zout, specerijen, rode bietensap, bewaarmiddel (E202, E270), paprikaextract, caroteen, smaakversterker (E621), verdikkingsmiddel (E412, E415).                               |
| <b>Ingrédients</b>              | Huile de colza, eau, sucre, ketchup (puree de tomate, vinaigre de vin, sucre, amidon mod., sel, acide alimentaire: acide citrique, épaississant: gomme de guar, alignat de sodium, arôme nat., édulcorant: saccharine), <b>JAUNE D'OEUF</b> , amidons ( <b>BLÈ</b> ), crème ( <b>LAIT, CRÈME</b> , émulsifiant: E417, stabilisateur: E407, E412 et E466), concentré de tomates, cognac, <b>MOUTARDE</b> , vinaigre, jus de citron (cont.: <b>SULFITE</b> ), sel, épices, jus de betterave, conservateur (E202, E270), extrait de paprika, carotène, exhausteur de goût (E621), épaississant (E412, E415). |

| Voedingswaarde/Valeur nutritive per/par 100 gr |                    |
|--|--------------------|
| Energie/Energy                                 | 490kcal<br>2081 kJ |
| Eiwit/Protéines                                | 1.11 gr            |
| Koolhydraten/Hydrates de carbone               | 15.27 gr           |
| Waarvan suikers/dont sucres                    | 11.03 gr           |
| Vetten/Matières grasses                        | 46.59 gr           |
| Waarvan verzadigd/ dont saturées               | 4.24 gr            |
| Waarvan niet verzadigd/Dont non saturé         | 28.5 gr            |
| Zout/Sel                                       | 0.75 gr            |
| Vezels/Fibres                                  | 0.33 gr            |

| Fysiochemische parameters/Paramètres physico-chimiques |          |
|--|----------|
| Ph   | <4.40    |
| T°-Behandeling/Traitement thermique                    | Neen/Non |
| Metaaldetectie/Détection métaux                        | Neen/Non |
| Roken/Fumée  | Neen/Non |
| Bestraling/Irradiation                                 | Neen/Non |

| Bacteriologische normen/Birles bactériologique               |                                    |                             |                             |                             |
|--|------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Karakteristieken/Caractéristiques                            | Datum productie/Date de production |                             | Datum THT/Date DLC          |                             |
|  | Streefwaarde/Objectif              | Maximum                     | Streefwaarde/Objectif       | Maximum                     |
| Totaal aëroob kiemgetal<br>Flore totale mésophile            | 50.000                             | 500.000                     | 5.000.000                   | 10.000.000                  |
| E. coli (fecale coliformen)<br>E. coli (Colif. Thermotol)    | <10                                | 10                          | 50                          | 1.000                       |
| Melkzuurbacteriën<br>Bactéries lactiques                     | 5.000                              | 50.000                      | 50.000                      | 100.000                     |
| Staphylococcus aureus<br>Staphylocoques dorées               | 100                                | 500                         | 1.000                       | 5.000                       |
| Salmonella<br>Salmonelles                                    | afwezig/25g.<br>Absent/25g.        | afwezig/25g.<br>Absent/25g. | afwezig/25g.<br>Absent/25g. | afwezig/25g.<br>Absent/25g. |
| Sulfietreducerende anaëroben<br>Anaérobies sulfitoréducteurs | <10                                | 10                          | 50                          | 100                         |
| Listeria monocytogenes<br>Listéria monocytogenes             | afwezig/25g.<br>Absent/25g.        | <10 kve/g<br><10 cfu/g      | afwezig/25g.<br>Absent/25g. | <100 kve/g<br><100 cfu/g    |
| Gisten & schimmels<br>Levures & moisissures                  | 500                                | 1.000                       | 1.000                       | 5.000                       |

| Allergenen/Allergènes |   |        |
|-----------------------|---|--------|
| <b>1.</b>             | <b>Glutenbevattende granen / Céréales contenant du gluten</b>   | <20ppm |
| <b>1.1</b>            | <b>Tarwe / Froment</b>  | +      |
| 1.2                   | Rogge / Seigle  | -      |
| <b>2.</b>             | <b>Melk / lait</b>  | +      |
| 2.1                   | Lactose / Lactose   | +      |
| <b>3.</b>             | <b>Eieren / Oeufs</b>   | +      |
| <b>4.</b>             | <b>Soja / Soja</b>  | -      |
| 4.1                   | Soja-lecithine / Lécithine de soja  | -      |
| <b>5.</b>             | <b>Schaaldieren / Crustacés</b>   | -      |
| <b>6.</b>             | <b>Vis / Poisson</b>  | -      |
| <b>7.</b>             | <b>Aardnoten (pinda's) / Cacahouëtes</b>  | -      |
| <b>8.</b>             | <b>Noten (incl. kastanjes) / Noix (incl. marron)</b>  | -      |
| <b>9.</b>             | <b>Selderij / Céleri</b>  | -      |
| <b>10.</b>            | <b>Mosterd /Moutarde</b>  | +      |
| <b>11.</b>            | <b>Sesamzaad / Grains de sésame</b>   | -      |
| <b>12.</b>            | <b>Zwavel dioxide en sulfieten (E220 tem E228) / Sulfite et dioxyde de soufre (E220 jusq'au E228)</b> | +      |
| <b>13.</b>            | <b>Lupine/ Lupins</b>   | -      |
| <b>14.</b>            | <b>Weekdieren / Mollusques</b>  | -      |
| 15.                   | Cacao / Cacao   | -      |
| 16.                   | Kippenvlees / Viande de poulet  | -      |
| 17.                   | Peulvruchten / Légumineuses   | -      |
| 18.                   | Koriander / Coriandre   | -      |
| 19.                   | Maïs / Maïs   | +      |
| 20.                   | Rundsvlees / Viande de boeuf  | -      |
| 21.                   | Varkensvlees / Viande de porc   | -      |
| 22.                   | Wortel / Carottes   | -      |
| <b>23.</b>            | <b>Glutaminaat (E620 tem E625) / Glutamate (E620 jusq'au E625)</b>                                    | +      |

Allergenen (alba) -lijst (vet : verplichte declaratie + : aanwezig - : afwezig x : mogelijk residuen aanwezig)  Allergènes liste (alba) (en gras: indication de présence obligatoire + : présent - : absent x : résidu possible)

\*Geen declaratieplicht, concentratie <20ppm. Glutenvrij. Uitvoeringsverordening (EG) Nr 828/2014

\*Aucune exigence de déclaration, concentration <20ppm. Sans gluten. Règlement d'Exécution (UE) Nr. 828/2014

| GMO verklaring / Déclaration OGM   |
|--|
| <input type="checkbox"/> Vrij van GMO's (volgens verklaring leverancier) |
| <input type="checkbox"/> Exempte d'OGM (déclaration fournisseur)         |

## Irradiatie-verklaring / Déclaration Irradiation

- Product niet bestraald en vrij van bestraalde ingrediënten (volgens verklaring leverancier)  
 Produit n'est pas irradié et exempté d'ingrédients irradié (déclaration fournisseur)

## Opslagcondities / Conditions d stockage:

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Temperatuur / Température | 2°C - 7°C |
|---------------------------|-----------|

## Houdbaarheid (dagen) / Conservation (jours)

|  |    |
|--|----|
| Min. na productie<br>Val. Min. Après fabrication   | 90 |
| Min. bij aanlevering<br>Val. Min. Moment livraison | 15 |

## Verpakking / Emballage

- Verpakking voldoet aan Verordening 1935/2004 - 10/2011 inzake contact met voedingsmiddelen  
 Emballage est conforme Règlement (CE) No 1935/2004 - 10/2011 sur contact avec des denrées alimentaires

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Verpakking / Emballage            | 2.5 kg |
| Samenstelling / Composition       | PP     |
| Lengte / Longueur (mm)            | Ø199   |
| Breedte / Largeur (mm)            |        |
| Hoogte / Hauteur (mm)             | 143    |
| Tarra (g)                         | 120    |
| Stuks / Pièces                    |        |
| Netto gewicht / Poids Net (ml/kg) | 2.5    |

## Etikettering / Etiquetage

|                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| Opbouw lotnummer     | dd/mm/ijii (dag/maand/jaar) |
| Codage numéro de lot | ij/mm/aa (jour/mois/année)  |

## Land van herkomst (grondstoffen) - Pays d'origine (matières premières)

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Koolzaadolie / Huile de colza | EU |
| Suiker / Sucre                | BE |
| Ketchup / Ketchup             | DE |
| Eigeel / Jaune d'oeuf         | BE |
| Zetmelen / Amidons mod.       | EU |
| Room / Crème                  | BE |