SPECIFICATION DU PRODUIT

Vers.	V004.008
Art.	TARTAAR VERS/ FRAIS TKS

1. Ingrédients:

huile de colza (UE et non-UE), JAUNE D'OEUF salé (JAUNE D'OEUF, sel), eau, oignon, herbes, vinaigre, MOUTARDE (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, sucre, épices), sucre, sel, stabilisant: E412. conservateurs: E202, E211. exhausteur de goût: E621. épices.

2. Allergènen à déclarer selon 1169/2011 EG:

	Allergens	Déclaration
1	Gluten	-
2	Les crustacés	-
3	Oeufs	+
4	Poissons	-
5	Arachides	-
6	Soja	-
7	Lait	-
8	Noix	-
9	Céleri	-
10	Moutarde	+
11	Graines de sésame	-
12	Sulfites	-
13	Lupine	-
14	mollusques	-

(*) + allergèn présent, - allergèn absent, ? peut contenir traces de

3. Valeurs nutritionelles (*):

Paramètre:	Valeur nutritionelle moyen en g
Valeurs énergétiques (kJ):	2676 kJ
Valeurs énergétiques (kcal):	651 kcal
Lipides:	70,7 g
dont acides gras saturés:	5,8 g
Glucides:	1,5 g
dont sucres:	0,9 g
Fibres alimentaires:	0,4 g
Protéines:	1,5 g
Sel:	1,4 g

(*) Les valeurs données sont les moyennes calculées, qui peuvent s'écarter suite à la variation naturelle des matières premières utilisées.

4. Caractéristiques Microbiologiques (*):

Paramètres:	Caractéristiques à la production (cfu/g)	Caractéristiques fin D.L.C. (cfu/g)
Bactéries acides lactiques	3.000	30.000.000
Levures	3.000	300.000
Moisissures	300	pas de formation de moisissures visibles
Enterobacteriaceae	300	3.000
E. coli	< 10	< 50
Salmonelle	Abs. dans 25 g	Abs. dans 25 g
Listeria monocytogenes	< 100	< 100

(*) Les caractéristiques microbiologiques selon les directives suivants le livre Microbiological guidelines de U Gand ISBN (978 2 87403 503 6)

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals
RPR Turnhout

Tel.: +32(0)14.24.84.00
email: quality@freshsaucyfoods.be
BTW BE 0825 958 562

SPECIFICATION DU PRODUIT

Vers.	V004.008
Art.	TARTAAR VERS/ FRAIS TKS

5. Garantie qualité:

Les sauces sont fabriquées de manière compétente selon les normes d'hygiëne
complément au réglement n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène
des denrées alimentaire et l'arrète royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification
obligatoire et à la tracabilité dans la chaine alimentaire.
Les programmes GMP et HACCP sont basés au système de qualité et contrôlé par nos bureaux.

6. Données emballages:

Les sauces sont conditionnées conformément à la législation européenne en vigueur,
selon les réglements UE EG 1935/2004, 10/2011, 2023/2006 et toutes leurs modifications.

7. Etiquetage:

Conformément au réglement 1169/2011 du parlement européen relatif à l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées
sont mentionnés au minimum la dénomination de l'article, la liste des ingrédients, la quantité, la date de
conservation minimale, les conditions de conservations, le nom et l'adresse du producteur ou du vendeur,
le numéro d'agrégation et le poids net ("e").

8. Consérvation:

T° de consérvation	Conserver à 2 - 7°C
Consérvation	A la température indiquée, le produit se conserve au moins pendant - 5 mois durable a partir de la production.
	Se conserve maximum 1 mois après ouverture.

9. Tracabilité:

Conformément au MB du 14,11,03 concernant l'autocontrôle , mention obligatoire et tracabilité.
La tracabilité est garantie sur base de cide lot qui implique un renvoi unique vers le processus de
production concerné et les matières premières utilisées.

10. Déclaration OGM

Sur base des données disponibles, nous déclarons que les ingrédients utilisés ne proviennent pas de
soja, de maïs ou d'autre plante unique qui a été génétiquement modifié.

En l'absence de réponse dans un délai de 10 jours, le cahier des charges est considéré comme approuvé.

rédigé par:	service qualité	Fien Van den Langenbergh
		Emission: 22/09/2026
Approuvé par:	QA manager	Birte Ost (CCJJCLF)

n.v. Fresh & Saucy Foods s.a.
Welvaartstraat 18
B-2200 Herentals
RPR Turnhout

Tel.: +32(0)14.24.84.00
email: quality@freshsaucyfoods.be
BTW BE 0825 958 562