



Vloeibare Roux

REF.: AWO9499

TECHNISCH BLAD

BESCHRIJVING

Deze unieke binder is vrij van palmolie, gluten én allergenen. Dankzij de vloeibare structuur is de roux makkelijk inzetbaar en oplosbaar. Je kan dus rekenen op een optimale, instant binding in alle omstandigheden. De vloeibare roux verliest bovendien geen structuur bij het invriezen of vacuumbereiden bij een temperatuur hoger dan 90°C. Bereiding: Breng uw saus, soep of bereiding aan de kook, voeg de vloeibare roux toe en laat 3 à 5 minuten doorkoken.

INSTRUCTIES

100 g/kg

INGREDIËNTEN

Plantaardige olie (koolzaad, koolzaad (gehard)), gemodificeerd maïszetmeel, verdikkingsmiddel: E412; natuurlijk rozemarijn aroma.

SPECIALE NODEN

Glutenvrij, Lactose vrij, Zonder toegevoegd MSG, Zonder toegevoegd zout, Vegetarisch, Vegan

VOORGESTELDE ETIKETTERING

Plantaardige olie (koolzaad, koolzaad (gehard)), gemodificeerd maïszetmeel, verdikkingsmiddel: E412; natuurlijk rozemarijn aroma.

HOUDBAARHEID / OPSLAGCONDITIE

12 maanden na de datum van vervaardiging

Bewaren bij kamertemperatuur. Na openen gekoeld bewaren (max. 7°C) en beperkt houdbaar.

CHEMISCHE EN VOEDINGSSPECIFICATIES

Energie (kcal)	688.0000
Energie (kJ)	2847.0000
Vetten (g)	59.8550
Verzadigde vetten (g)	5.6450
Koolhydraten (g)	35.0650
Suikers (g)	0.1160
Vezels (g)	3.5010
Eiwitten (g)	0.4750
Zout (g)	0.1850
Sodium (mg)	74.0430



Vloeibare Roux

REF.: AWO9499

TECHNISCH BLAD

ALLERGENENINFORMATIE

Aardnoten en producten op basis van aardnoten	afwezigheid
Noten en producten op basis van noten	afwezigheid
Granen met gluten en afgeleide producten	afwezigheid
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	afwezigheid
Weekdieren en producten op basis weekdieren	afwezigheid
Vis en producten op basis van vis	afwezigheid
Eieren en producten op basis van eieren	afwezigheid
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	afwezigheid
Soja en producten op basis van soja	afwezigheid
Lupine en producten op basis van lupine	afwezigheid
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	afwezigheid
Mosterd en producten op basis van mosterd	afwezigheid
Selderij en producten op basis van selderij	afwezigheid
Sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg	afwezigheid

INFORMATIE BETREFFENDE NANOMATERIAAL

Dit product is niet onderworpen aan specifieke labelling vereisten omtrent nanomateriaal.

GMO INFORMATIE

Dit product is niet onderworpen aan GMO labeling.

INFORMATIE IONISATIE

Dit product werd niet bestraald en bevat geen bestraalde ingrediënten.

VEILIGHEID EN EERSTE HULP

Identificatie gevaren: Geen gezondheidsschade gekend of verwacht bij normaal gebruik van dit product. Dit product is niet geklasseerd als een gevaarlijke stof overeenkomstig EC 1272/2008; daarom is het niet onderworpen aan labeling vereisten overeenkomstig wetgeving 67/548/EEC of 1999/45/EC. Veiligheidsinformatieblad: Dit product is niet geklasseerd binnenin wetgeving EC 1907/2006; het is een voedingsingrediënt en dus niet onderworpen aan een veiligheidsinformatieblad volgens de doeleinden van deze wetgeving.