



Culinaire Peperroomsaus

REF.: AW10469

TECHNISCH BLAD

BESCHRIJVING

Als vaste waarde in de meeste keukens heeft deze saus volgens ons niet heel veel introductie nodig. Met een aantrekkelijke kleur en een heerlijk pittige smaak lost deze saus zonder moeite alle verwachtingen van een rasechte peperroomsaus in.

INGREDIËNTEN

Water, koolzaadolie (bevat voedingszuur: E330), 4% kookroom (magere MELK, ROOM, maïszetmeel), gemodificeerd maïszetmeel, kruiden en specerijen (1,5% groene peperkorrels, uipoeder [bevat antiklontermiddel: E504], 0,1% zwarte peper, bieslook, 0.1% witte peper), Worcestershiresaus (water, gehydrolyseerd SOJAeiwit, melasse, moutazijn [GERST], dextrose, azijn, zout, suiker, kruiden en specerijen, kleurstof: E150c; natuurlijk tijmaroma, voedingszuur: E330; conserveermiddel: E202; knoflook, kerrie [bevat MOSTERD, koriander, fenegriek]), zout (bevat antiklontermiddel: E535), kalfsvleesbouillon (geconcentreerde kalfsvleesbouillon [kalfsvlees, water, kalfsvet], gistextract, tomatenpuree, glucose, maltodextrine, zout, groentenconcentraten [wortel, champignon, ui, knoflook], emulgator: E471; kruidenoliën [nootmuskaat, laurier, peper, dragon, tijm]), geconcentreerde tomatenpuree, aroma's (bevat MELK), MELKeiwit, natuurazijn, uiensapconcentraat, verdikkingsmiddelen: E415, E412; conserveermiddel: E202.

SPECIALE NODEN

Zonder toegevoegd MSG, Glutenvrij

VOORGESTELDE ETIKETTERING

Water, koolzaadolie, 4% kookroom (magere MELK, ROOM, maïszetmeel), gemodificeerd maïszetmeel, kruiden en specerijen (1,5% groene peperkorrels, uipoeder, 0,1% zwarte peper, bieslook, 0,1% witte peper), Worcestershiresaus (water, gehydrolyseerd SOJAeiwit, melasse, moutazijn [GERST], dextrose, azijn, zout, suiker, kruiden en specerijen, kleurstof: E150c; natuurlijk tijmaroma, knoflook, kerrie [bevat MOSTERD, koriander, fenegriek]), zout, kalfsvleesbouillon (geconcentreerde kalfsvleesbouillon [kalfsvlees, water, kalfsvet], gistextract, tomatenpuree, glucose, maltodextrine, zout, groentenconcentraten [wortel, champignon, ui, knoflook], kruidenoliën [nootmuskaat, laurier, peper, dragon, tijm]), geconcentreerde tomatenpuree, aroma's (bevat MELK), MELKeiwit, natuurazijn, uiensapconcentraat, verdikkingsmiddelen: E415, E412; conserveermiddel: E202.

HOUDBAARHEID / OPSLAGCONDITIE

12 maanden na de datum van vervaardiging

Bewaren bij kamertemperatuur.

BACTERIOLOGISCHE ANALYSE

Neem contact met ons op voor meer informatie over de microbiologische waarden.

CHEMISCHE EN VOEDINGSSPECIFICATIES

LABEL	VALUE
-------	-------



Culinaire Peperroomsaus

REF.: AW10469

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

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.