

# RODE WIJNSAUS CULINAIR

## REF. A458055

### Omschrijving / Toepassing

Culinaire rode wijnsaus.

*Dit product is geschikt voor de productie van voeding en is dus voedingsgeschikt. Dit product voldoet aan de vigerende EU wetgeving.*

### Aanbevolen dosering & Technische informatie

Volgens recept.

### Sensorische eigenschappen

Uitzicht: vloeibaar

Kleur: typisch

Geur / Smaak: typisch

### Ingrediëntenlijst & Aanbevolen declaratie

#### Ingrediëntenlijst:

water ; groenten (ui, tomatenpuree, wortel, SELDERIJ, knoflook) ; 17% rode wijn (bevat SULFIET) ; champignon ; rode wijnsauskruiden (suiker [sacharose, dextrose, maltodextrine, bastaardsuiker], gemodificeerd zetmeel, zout, aroma [bevat SOJA, TARWE, SELDERIJ, E 621, E 631, E1], SOJAEIWITHYDROLYSAAT, smaakversterkers: E 621, E 635; specerijen, kippenvet, plantaardig vet, gistextract, conserveermiddel: E 270; groentenextract, weipoeder [bevat MELK], kleurstoffen: E100, E150c; specerijenextract, kruidenextract, kruiden, gedroogde groenten [bevat SELDERIJ, zetmeel] ; koolzaadolie ; cognac ; verdikkingsmiddelen E 412, E 415 ; conserveermiddelen E 202, E 211

#### Aanbevolen declaratie:

In overeenstemming met voorschrift 1169/2011/EU

### Wetgeving en bijkomende informatie

Het product voldoet aan de EU-richtlijnen. Voor ieder gebruik moeten de van kracht zijnde nationale levensmiddelrechtelijke bepalingen worden nagezien.

### Houdbaarheid / Opslag en transportcondities

9 maanden in de originele, ongeopende verpakking.

Bewaren op een koele, droge plaats (2-7°C)

### Verpakking

3 KG - emmer

*Verpakkingsmateriaal is voedingsgeschikt.*

# RODE WIJNSAUS CULINAIR

## REF. A458055

### Microbiologische waarden

Totaal kiemgetal	< 10 <sup>7</sup> /g
Gisten en schimmels	< 10 <sup>3</sup> /g
E.coli	< 10 <sup>2</sup> /g
Salmonella	afwezig/25 g

### Chemische en nutritionele specificaties / 100 g) - berekende waarden (±5%)

Energie (kcal / kJ)	88 / 369
Eiwitten N x 6.25 (g)	1,6
Koolhydraten (g)	11,6
Suiker (g)	7,6
Vezels (g)	1,1
Vetstoffen (g)	3,7
Verzadigd vetzuur (g)	0,3
Sodium (mg)	662,3
Zout (g)	1,4

### Allergeneninformatie

Aardnoten en producten op basis van aardnoten	afwezig	
Schaalvruchten en producten op basis van schaalvruchten	afwezig	
Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	<b>aanwezig</b>	aroma
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	afwezig	
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	afwezig	
Vis en producten op basis van vis	afwezig	
Eieren en producten op basis van eieren	<b>aanwezig</b>	
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	<b>aanwezig</b>	weipoeder
Soja en producten op basis van soja	<b>aanwezig</b>	sojaeiwithydrolysaat, aroma
Lupine en producten op basis van lupine	afwezig	
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	afwezig	
Mosterd en producten op basis van mosterd	afwezig	
Selderij en producten op basis van selderij	<b>aanwezig</b>	groenten, aroma
Sulfieten in concentraties meer dan 10mg/kg	<b>aanwezig</b>	rode wijn

De controle van onze allergenen HACCP is voldoende om het risico op kruiscontaminatie te vermijden voor volgende allergenen in ons productieproces: pinda's, noten, sulfieten > 10 ppm, lupine en weekdieren. Het risico op kruiscontaminatie van de overige allergenen kan niet uitgesloten worden.

### Informatie betreffende nanomateriaal

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

### GMO Informatie

Dit product is niet onderworpen aan GMO labeling.

### Bestralingsinformatie

Dit product werd niet bestraald en bevat geen bestraalde ingrediënten

### Informatie chemische contaminanten

Dit product is in overeenstemming met de Europese regelgeving betreffende pesticiden, zware metalen en mycotoxines.

# RODE WIJNSAUS CULINAIR

## REF. A458055

### 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 labelling 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.

### Opmerking

The information provided in this product specification is correct to the best of our knowledge, information and belief at the date of its publication. It is the customer's final responsibility to ensure that the usage of this product and the levels of such usage are permitted according to the relevant laws and regulations governing the application for which the product is intended. Local regulations apply in all cases. None of the information can be copied, published or used without written permission of SOLINA.