

# WITTE WIJNSAUS CUL

## REF. S05550 - SAUCE1813

### Omschrijving / Toepassing

Witte wijnsaus culinair.

*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 toepassing

### Sensorische eigenschappen

Uitzicht: saus

Kleur: typisch

Geur / Smaak: typisch

### Ingrediëntenlijst & Aanbevolen declaratie

#### Ingrediëntenlijst:

water ; botervet (bevat MELK) ; kookroom (MELK, 48 % room, zetmeel) ; Elgeel poeder ; 3 % witte wijn ; gemodificeerd zetmeel ; azijn ; zout ; MELKeiwit ; aroma's (bevat MELK) ; verdikkingsmiddelen E 410, E 412, E 407 ; kleurstof E 160a ; conserveermiddel E 202 ; peper

#### Aanbevolen declaratie:

*Ingrediënten opsomming 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

6 maanden in de originele, ongeopende verpakking.

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

### Verpakking

1 kg ; doypack

*Verpakkingsmateriaal is voedingsgeschikt.*

### Microbiologische waarden

Totaal kiemgetal	< 10 <sup>7</sup> /g
Gisten en schimmels	< 10 <sup>4</sup> /g
E.coli	< 10 <sup>2</sup> /g
Salmonella	afwezig/25 g

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

Eiwitten Nx6,25 (g)	1,5
Koolhydraten (g)	3,5
Suiker (g)	0,5
Vezels (g)	0,1
Vetstoffen (g)	28,7
Verzadigd vetzuur (g)	19,9
Natrium (mg)	410,0
Zout (g)	1,0

**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	afwezig
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	afwezig
Weekdieren en producten op basis weekdieren	afwezig
Vis en producten op basis van vis	afwezig
Eieren en producten op basis van eieren	<b>aanwezig</b> eigeel
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	<b>aanwezig</b> botervet, kookroom, melkeiwit, aroma
Soja en producten op basis van soja	afwezig
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	afwezig
Sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg	afwezig

*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.

# WITTE WIJNSAUS CUL

## REF. S05550 - SAUCE1813

### 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.

#### Solina Belgium AG/NV

Site Eupen: Industriestrass 21, 4700 Eupen, Belgium - T +32 87 59 51 50, F +32 87 59 51 59 - [contact@solina-group.be](mailto:contact@solina-group.be)

Site Eke: Rozenstraat 15, 9810 Eke-Nazareth, Belgium - T +32 9 385 56 15, F +32 9 385 81 06 - [contact@solina-group.eu](mailto:contact@solina-group.eu)

Site Izegem: Ambachtenstraat 54, 8870 Izegem, Belgium - T +32 51 31 78 78, F +32 51 31 20 06 - [contact@solina-group.eu](mailto:contact@solina-group.eu)