



## H2.1 - Sauce Bolognaise pur boeuf (Halal)



Dénomination commerciale :	Sauce Bolognaise pur boeuf (Halal)	Date :	11/03/2020
Dénomination légale :	Sauce bolognaise halal		

Description du produit  
Aspect : semi-liquide avec morceaux de viande de boeuf halal  
Couleur : rouge  
Goût : tomate, épices, viande

Liste des ingrédients  
Tomates, viande de boeuf halal (20%), eau, carotte, oignon, farine de blé (**gluten**), sucre, margarine (huile végétale (palme, colza), eau, émulsifiants: lécithine de soja et mono- et diglycérides d'acides gras, sucre, arômes), sel, acidifiant: acide citrique, extraits de plantes aromatiques, extrait de levure, arôme de tomate.

Déclaration allergène	
Allergène	Présent dans le produit (oui/non)
Lait et dérivés	Non
Oeufs	Non
Poisson	Non
Crustacés	Non
Mollusques	Non
Moutarde	Non
Céleri	Non
Gluten	Oui
Sulfites	Non
Soja	Oui
Lupin	Non
Arachides	Non
Fruits à coques	Non
Graine de sésame	Non

Etude HACCP sur les risques microbiologiques, chimiques (dont les allergènes) et physiques. Conforme aux exigences légales.

Le site de production est certifié BRC depuis 2002

Certifié non OGM  
Certifié non irradié  
La sauce est certifiée par Eurohalal

Valeurs nutritionnelles									
Valeurs nutritionnelles en g par 100 g									
	Kj	Kcal	Graisses	dont acides gras saturés	Glucides	dont sucres	Protéines	Sel	
	406	97	4,2	3,0	9,0	5,9	5,6	1,25	
GDA	Valeur de référence	8400	2000	70	20	260	90	50	6
	Valeur par portion	203,00	48,60	2,12	1,50	4,51	2,94	2,81	0,63
	GDA %	2,4%	2,4%	3,0%	7,5%	1,7%	3,3%	5,6%	10,4%

Taille de portion = 50 g

Microbiologie		
Analyses	Tolérances	Méthode
Germes totaux aérobie mésophile	< 100 cfu/g	ISO4833
Coliformes thermotolérants	< 10 cfu/g	AFNOR 3M-01/2-09/89 C
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10 cfu/g	ISO 15213

Produit fini	
DDM = (date de durabilité minimale)	24 mois après fabrication
Condition de conservation :	Température ambiante
Mode d'emploi :	<b>Casserole ou poêle</b> : chauffer dans la poêle la quantité de sauce nécessaire en remuant. <b>Four à micro-ondes</b> : Ce sachet convient au four à micro-ondes. Temps de chauffe en fonction de la puissance de l'appareil (env. 2 min.-750 watts – 1 kg = +/- 80°C) <b>Au bain-marie</b> : chauffer le sachet fermé +/- 15 min. dans de l'eau bouillante. La sauce peut être gardée au chaud au bain marie. <b>Combi-steamer</b> : chauffer le sachet fermé à la vapeur à 100°C max pendant +/- 12 min au combi steamer
Marquage	Date et numéro de lot imprimé par jet d'encre
Type de lot	Aaaaajj = Deux dernier chiffre de l'année - jour julien - type autoclave

Emballage / conditionnement	
Conditionnement	Doypack
Volume ou poids	1000 g
Unité de vente par colis	6
Colis/Couche	11
Couches/Palette	7
Code EAN	5413835392038