



## Sauce vinaigrette d'huile d'olive (10%) et Tomates séchées / Vinaigrette with olive oil (10%) & dried Tomatoes

### Définition / definition :

La vinaigrette est une sauce condimentaire fluide, à base d'huile(s) végétale(s) (en proportion supérieur ou égale à 25%) et de vinaigre(s) de fermentation, et éventuellement complétée d'autres ingrédients utiles : au goût, à la texture, à l'aspect et à la stabilité. La dénomination « sauce vinaigrette » est réservée aux produits dont la proportion en huile est supérieure ou égale à 50% et inférieure à 75%. (Selon le « code de fabrication des vinaigrettes, des sauces vinaigrettes, des vinaigrettes allégées et des vinaigrettes à teneur en lipides réduite », du 26 mai 1988). Vinaigrette is a fluid dip condiment, with vegetable oil (in proportion higher or equal to 25%) and with vinegar from fermentation, and possibly completed by other useful ingredients: to the taste, to the texture, to the aspect and to the stability. The name "vinaigrette" is reserved for products whose proportion in oil is higher or equals than 50% and lower than 75%. (According to the "code of manufacturing des vinaigrettes, des sauces vinaigrettes, des vinaigrettes allégées et des vinaigrettes à teneur en lipides réduite", of May 26th, 1988).

### Références /References :

Code EAN	Code interne	Volume Net (Litre)	Poids brut (kg)	Poids Net (kg)	Unité de livraison	UVC/ Carton	Litres	Cartons / Palette	UCV/ Palette	Nombre de couche/ palette
3281729007502	VTOMATE 75	0.75	0.72	0.69	Bouteille	6	540	120	720	5

### Identification / Identification :

Dénomination légale	Sauce vinaigrette d'huile d'olive (10%) et Tomates séchées
Dénomination / Designation :	Sauce vinaigrette d'huile d'olive (10%) et Tomates séchées / vinaigrette with olive oil (10%) & dried tomatoes
Conseil d'utilisation / Application advice :	Pour un mélange optimal des ingrédients, bien agiter avant chaque utilisation / For an optimal mix of ingredients, shake before each use
Ingrédients / Ingredients :	Huile de tournesol (40%), vinaigre de vin rouge*, eau, huile d'olive (10%), <b>moutarde</b> de Dijon* (graines de <b>moutarde</b> , vinaigre d'alcool, eau, sel), ail, tomates séchées (2,5%) (tomates, sel), concentré de tomate, sel, poivrons verts.*Contient des <b>sulfites</b> / Sunflower oil (40%), red wine vinegar *, water, olive oil (10%), Dijon <b>mustard</b> * ( <b>mustard</b> seeds, alcohol vinegar, water, salt), garlic, dried tomatoes (2, 5%) (tomatoes, salt), tomato paste, salt, green peppers. *Contains <b>sulfites</b>



## Sauce vinaigrette d'huile d'olive (10%) et Tomates séchées / Vinaigrette with olive oil (10%) & dried Tomatoes

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques / **Bold** highlighted letters on ingredients are intended for people who are intolerant or allergic.

### Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics

Goût et odeur / <i>Taste and smell</i> :	Huile d'Olive, tomates / oliv oil , tomatoes
Aspect / <i>appearance</i> :	Vinaigrette biphasée / vinaigrette with two phase
Couleur / <i>colour</i>	Phase supérieur jaune vert, phase inférieur rouge / higher phase yellow green, lower phase red

### Caractéristiques nutritionnelles moyennes / Average nutrition facts

	UNITES / UNITS	NORMES/NORMS (pour/per 100g)
Energie / <i>Energy</i>	Kcal KJ	472 1943
Protéines / <i>Protein</i>	g	0.7 g
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	g	1.7 g
Dont sucres/which sugars	g	1.3 g
Lipides / <i>Total fat</i>	g	51 g
Dont acides gras saturés / <i>Saturates fatty acids</i>	g	5.6 g
Sel/salt	g	3.3 g

### Caractéristique Physico-Chimiques / Chemical and Physical characteristics

CRITERES / <i>CRITERIA</i>	UNITES / <i>UNITS</i>
pH / pH	3,3 +/- 0,2
Acidité / <i>acidity</i>	1,7 +/- 0,2%
Sel / <i>salt</i>	3,13 +/- 0,5%
Extrait sec / <i>dry extract</i>	53,54 +/- 2%



## Sauce vinaigrette d'huile d'olive (10%) et Tomates séchées / Vinaigrette with olive oil (10%) & dried Tomatoes

### Caractéristique bactériologiques / microbiological characteristics

CRITERES / CRITERIA	Valeur Cible (UFC/g)	Tolérance (UFC/g)
Flore totale mésophile à 30°C / total bacteria count at 30 C°	< 10 000	< 50 000
Lactobacilles / lactobacillus	<100	<1000
Levures, moisissures / yeasts, moulds	< 100	<1000
Entérobactéries / Enterobacteria	<10	<100
Staphylocoques à coagulase positive / coagulase-positive Staphylococci	<10	<100
E coli / E. coli	<10	<10
Salmonelle / Salmonella	Absence dans 25g / absence in 25g	

### Attestations / attestation :

#### OGM / GMO :

Selon les règlements européens n°1829/2003/CE et 1830/2003/CE dans leurs versions en vigueur, aucune mention d'étiquetage concernant les OGM n'est nécessaire pour le présent produit. According to European Regulations in force: EC 1829/2003 and 1830/2003, no mention of labeling concerning GMO is necessary.

#### Ionisation / ionization :

Ce produit et ses ingrédients n'ont subi aucun traitement d'ionisation / This product and its ingredients are not ionized.

#### Pesticides, métaux lourds et contaminants / pesticides, heavy metals and the contaminants :

Ce produit satisfait aux exigences de la réglementation en vigueur concernant les pesticides, métaux lourds et contaminants / This product satisfies the requirements of the regulations in force concerning the pesticides, heavy metals and the contaminants.

#### Nanomatériaux / nanomaterials :

Ce produit ne contient pas de nanomatériaux et n'est pas fabriqué à partir d'ingrédient contenant des nanomatériaux / This product does not contain nanomaterials and is not made with ingredient containing nanomaterial.



01 ZA LAPOUYADE - 33230 ST MEDARD DE GUIZIERES

TEL: 05. 57. 69. 62. 31 - FAX : 05. 57. 69. 61. 84

MAIL : [cuisinor@huileriegid.fr](mailto:cuisinor@huileriegid.fr) - SITE : <http://www.huileriegid.fr/>

Mise à jour le : 24/09/2018

## Sauce vinaigrette d'huile d'olive (10%) et Tomates séchées / Vinaigrette with olive oil (10%) & dried Tomatoes

### Allergènes / allergens :

Substances/produits énumérés à l'annexe II du règlement européen « INCO » 1169/2011 du 25/10/11 /  
substances listed in annex II of regulation n°1169/2011 of the 25/10/2011

	Présence (source)/ Presence (source)	Absence/ Absence
<i>Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales / Cereals containing gluten, namely : wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>		X
<i>Crustacés et produit à base de crustacés / Crustaceans and products thereof</i>		X
<i>OEufs et produits à base d'oeufs / Eggs and products thereof</i>		X
<i>Poissons et produit à base de poissons / Fish and products thereof</i>		X
<i>Arachides et produits à base d'arachides / Peanut and products thereof</i>		X
<i>Soja et produit à base de soja / Soy beans and products thereof</i>		X
<i>Lait, produits laitier et dérivés / Milk and products thereof</i>		X
<i>Fruits à coque et produit dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia, et autres fruits à coque) / Nuts and derivatives</i>		X
<i>Céleri et produit à base de céleri / Celery and products thereof</i>		X
<i>Moutarde et produit à base de moutarde / Mustard and products thereof</i>	X (moutarde)/(mustard)	
<i>Graine de sésame et produit à base de graines de sésame / Sesame seeds products thereof</i>		X
<i>Sulfites et dioxyde de soufre en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimée en SO2 / Sulphur Dioxide &amp; Sulphites at concentrations more than 10ppm expressed as SO2</i>	X (sulfites) / (sulfits)	
<i>Mollusques et produit à base de mollusques / Molluscs and products thereof</i>		X
<i>Lupin et produit à base de lupins / Lupine and products thereof</i>		X



## Sauce vinaigrette d'huile d'olive (10%) et Tomates séchées / Vinaigrette with olive oil (10%) & dried Tomatoes

### Conservation – Conseil d'utilisation / Preservation – Utilisation advices

Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i> :	A conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur / Store away from light and heat
DLUO/DDM	12 mois après conditionnement / 12 months after conditioning
Précautions d'emploi / <i>Precautions for use</i> :	Bien refermer le bidon après chaque utilisation. / Close well the can after every use.
Durée de conservation après ouverture / <i>Shelf life after opening</i>	A conserver au frais et à consommer sous 3 mois. / Store in a cool place and to consume within 3 months.

### Contenant / Containers :

Type de contenant / <i>Containers type</i> :	75cL PET shaker
Alimentarité / <i>Food grade</i> :	Conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires / <i>Conformable with the regulation relative to materials and objects in the contact of foodstuffs</i>

### Autres informations / More informations :

Hydrogénation / <i>Hydrogenation</i> :	Non / No
Conforme à la définition "végétarien" / <i>In compliance with "Vegetarian" definition</i> :	Oui / Yes
Présence d'alcool / <i>With alcohol</i> :	Non / No
Produit d'origine animale / <i>Product of animal origin</i> :	Non / No