

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Huile de colza, eau, vinaigre de vin rouge, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, conservateur : sulfite acide de sodium), sucre, poivre, épaississants : gomme xanthane - gomme guar.

Valeurs nutritionnelles / 100g :

Énergie: 2812kJ/684 kcal - Matières grasses 75g dont acides gras saturés 5,5g - Glucides 1,1g dont sucres 1,0g - Protéines <0,5g - Sel 0,01g (Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium).

Caractéristiques organoleptiques

Sauce biphasée de couleur crème rosâtre, au goût acidulé.

CARTON de 252 coupelles

Dénomination légale

Vinaigrette pauvre en sodium

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 6 Mois
DDM minimum à réception : 4 Mois

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3,25 Tolérance: 0,300
Brix : - % Tolérance:
Acidité : - %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 2812 kJ
soit 684 kcal
Matières grasses : 75 g
dont acides gras saturés : 5,5 g
Glucides : 1,1 g
dont sucres : 1,0 g
Protéines : <0,5 g
Sel : 0,01 g

Commentaires Physico-chimie

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

	Critères	Tolérances
Flore totale / g	10000	100000
Entérobactéries / g	100	1000
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	10	100
Salmonella	Absence / 25g	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	100	1000
Listeria monocytogenes	-	-
Anaérobies sulfite-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	100	1000
Moisissures /g	100	1000
Flore lactique /g	-	-

Commentaires Microbiologie

Selon le règlement européen en vigueur n°2073/2005, ce produit est classé dans le chapitre 1.3 : Denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de Listeria monocytogenes.

Les cibles sont établies selon les recommandations de la FCD, nouveaux critères applicables au 01/01/2023.

CONDITIONNEMENT

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	20 g	5,04 kg	- kg	282.24 kg
Poids brut	21,91 g	6,18 kg	- kg	366 kg
Longueur	- mm	370 mm	- mm	120 cm
Largeur	- mm	290 mm	- mm	80 cm
Hauteur	30 mm	192 mm	- mm	160 cm
Matériau	PS/EVOH/PE + PET/PEP pour l'opercul		Carton	-
Marquage	DLUO			-
GENCOD	-	3344540038893	-	-
Nb. emballages primaires	-	252	-	-

Plan de palettisation

Nb colis par rangée :	8	Nb rangées par palette :	7	Nb total colis par palette :	56
-----------------------	---	--------------------------	---	------------------------------	----

ALLERGENES

Présence

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et Produits à base de ces Céréales.	NON
Poissons et Produits à base de Poissons.	NON
Crustacés et Produits à base de Crustacés.	NON
Oeufs et Produits à base d'Oeufs.	NON
Arachides et Produits à base d'Arachides.	NON
Soja et Produits à base de Soja.	NON
Lait et Produits à base de lait (y compris lactose)	NON
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland et Produits à base de ces fruits.	NON
Graines de sésame et Produit à base de graines de sésame.	NON
Céleri et Produits à base de céleri.	NON
Moutarde et Produits à base de moutarde.	OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2.	OUI
Lupin et Produits à base de lupin.	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON

Commentaires Allergènes

Contient : Moutarde, Sulfites.

ATTESTATIONS

Conformément à la réglementation européenne sur les OGM (règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003), ce produit est un ingrédient conventionnel et ne nécessite donc pas d'étiquetage spécifique.

Conformément à la directive 1999/2/CE, ce produit n'est pas ionisé et ne contient aucun ingrédient soumis à ionisation.

Cette fiche technique est conforme au règlement UE 1169/2011.

Une gamme complète de sauces et d'épices pour les professionnels de la restauration...

