

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Huile de colza, extrait naturel de piment de Cayenne.

Caractéristiques organoleptiques

Huile de couleur orangée pimentée.

BOITES SERVICE de 250 - 4 / paquet

Dénomination légale

Huile de colza à l'extrait naturel de piment de Cayenne

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 14 Mois
DDM minimum à réception : 6 Mois

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : - Tolérance:
Brix : - % Tolérance:
Acidité : - %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100mL

Valeur énergétique : 3691 kJ
soit 898 kcal
Matières grasses : 100 g
dont acides gras saturés : 7,4 g
Glucides : <0,5 g
dont sucres : <0,5 g
Protéines : <0,5 g
Sel : <0,01 g

Commentaires Physico-chimie

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères

Tolérances

Flore totale / g	-	-
Entérobactéries / g	-	-
Coliformes totaux / g	-	-
Escherichia coli / g	-	-
Salmonella	-	-
Staphylocoques à coagulase positive / g	-	-
Listeria monocytogenes	-	-
Anaérobies sulfito-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-

Commentaires Microbiologie

Les produits "huile" constituent des conditions environnementales (saturation de graisse, indisponibilité d'eau libre) non favorables au développement des microorganismes.

CONDITIONNEMENT

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	2,76 g	0,69 kg	2,76 kg	176,64 kg
Poids brut	3,22 g	0,921 kg	3,68 kg	255 kg
Longueur	100 mm	158 mm	390 mm	120 cm
Largeur	22 mm	140 mm	295 mm	80 cm
Hauteur	- mm	187 mm	170 mm	160 cm
Matériau	PETP/PE imp	Carton	Film plastique th	-
Marquage	lot + DLUO			-
GENCOD	-	3344540054862	3344540054664	-
Nb. emballages primaires	-	250	1000	-

Plan de palettisation

Nb colis par rangée :	8	Nb rangées par palette :	8	Nb total colis par palette :	64
-----------------------	---	--------------------------	---	------------------------------	----

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.	NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2.	NON
Lupin et Produits à base de lupin.	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON

Commentaires Allergènes

Absence d'allergène majeur.

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...

