

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Eau, huile de colza, yaourt (**lait**), vinaigre d'alcool, **moutarde** (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, conservateur : **sulfite** acide de sodium), sel, sucre, épaississants : gomme xanthane - gomme guar, ail, persil, épice, conservateur : sorbate de potassium, acidifiant : acide tartrique.

Peut contenir des traces de **céleri**.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur : blanc crème / marquants persil (verts)

Goût : vinaigre - ail - yaourt

Odeur : vinaigre - yaourt - ail

Texture : fluide

BIDONS - 4 / carton

Dénomination légale

Sauce kebab

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 4 Mois

DDM minimum à réception : 2 Mois

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France

Après ouverture, le produit se conserve 3 semaines entre 0 et +4°C.

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH :	3,55	Tolérance:	0,200
Brix :	- %	Tolérance:	
Acidité :	- %		
Viscosité :	cP		

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique :	1375 kJ
soit	334 kcal
Matières grasses :	35 g
dont acides gras saturés :	2,7 g
Glucides :	2,3 g
dont sucres :	2,0 g
Protéines :	1,1 g
Sel :	1,2 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 sulfito-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	100	1000
Moississures /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	5000	g	20	kg	-	kg	640	kg
Poids brut	5131	g	20,85	kg	-	kg	692,2	kg
Longueur	186	mm	365	mm	-	mm	120	cm
Largeur	127	mm	275	mm	-	mm	80	cm
Hauteur	290	mm	290	mm	-	mm	141	cm
Matériau	PEHD		Carton		-		-	
Marquage	DLUO + n° lot				-		-	
GENCOD	3344540060702		3344540060719		-		-	
Nb. emballages primaires	-		4		-		-	

Plan de palettisation

Nb colis par rangée :	8	Nb rangées par palette :	4	Nb total colis par palette :	32
-----------------------	---	--------------------------	---	------------------------------	----

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)	OUI
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 : **Lait, Moutarde, Sulfites.**

Peut contenir des traces de **Gluten (<20ppm)** et **Céleri.**

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...

