

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Huile de colza, eau, condiment (vinaigre d'alcool, eau, miel, infusion de plantes, colorant : caramel E150c, conservateur : bisulfite de potassium), moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel de cuisine, épice), assaisonnement (sel iodé, maltodextrine, extrait de levure, hydrolysate enzymatique de protéines végétales (protéines de blé, sel), huile de tournesol, sucre caramélisé, curcuma, arômes (céleri), acidifiant : acide citrique, graisse de palme), jaune d'œuf, sucre, sel de cuisine, ail, épaississants : gomme xanthane - gomme guar, colorant : caramel ammoniacal.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur: beige clair
Goût : assaisonnement - sel - jaune d'œuf
Odeur : assaisonnement
Texture : fluide

BIDONS - 4 / carton

Dénomination légale

Sauce émulsionnée

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 6 Mois
DDM minimum à réception : 3 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 : 3,80 Tolérance: 0,200
Brix : - % Tolérance:
Acidité : - %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 2129 kJ
soit 517 kcal
Matières grasses : 56 g
dont acides gras saturés : 4,1 g
Glucides : 1,6 g
dont sucres : 0,7 g
Protéines : 0,8 g
Sel : 2,1 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	4800 g	19,2 kg	- kg	614,4 kg
Poids brut	4940 g	20,08 kg	- kg	667,6 kg
Longueur	186 mm	365 mm	- mm	120 cm
Largeur	129 mm	275 mm	- mm	80 cm
Hauteur	290 mm	290 mm	- mm	141 cm
Matériau	PEHD	Carton	-	-
Marquage	DLUO + n° lot			
GENCOD	3344540067619	3344540061495	-	-
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.	OUI
Poissons et Produits à base de Poissons.	NON
Crustacés et Produits à base de Crustacés.	NON
Oeufs et Produits à base d'Oeufs.	OUI
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.	OUI
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 : Gluten, Œufs, Céleri, 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...

