

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Huile de colza, eau, purée de bananes 7,7% (purée de bananes, antioxydant : acide ascorbique), purée d'ananas 4,0%, curry 3,3% (curcuma, coriandre, graines de fenugrec, cumin, gingembre, fenouil, poivre, piment, persil, ail), sucre, jaune d'œuf (d'élevage en plein air), vinaigre d'alcool, condiment en poudre, sel, jus de citron concentré, acidifiant : acide tartrique, conservateur : sorbate de potassium, épaississant : gomme xanthane, arôme naturel de livèche.

Peut contenir des traces de **gluten, céleri, moutarde**.

Caractéristiques organoleptiques

Aspect : jaune avec marquants d'épices
Goût : curry - banane - sucre - vinaigre
Odeur : épices - vinaigre
Texture : semi ferme

48 X 25 g

Dénomination légale

Sauce curry - Curry Sauce

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 10 Mois
DDM minimum à réception : 8 Mois

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France
Protéger de la chaleur.
Une fois ouvert, consommer sans attendre.

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH :	3,5	Tolérance:	0,200
Brix :	%	Tolérance:	
Acidité :	- %		
Viscosité :	cP		

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique :	1898 kJ
soit	460 kcal
Matières grasses :	47 g
dont acides gras saturés :	3,9 g
Glucides :	6,8 g
dont sucres :	5,2 g
Protéines :	1,5 g
Sel :	1,4 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	25	g	1,200	kg	-	kg	312 kg
Poids brut	26,91	g	1,373	kg	-	kg	382 kg
Longueur	-	mm	205	mm	-	mm	120 cm
Largeur	-	mm	148	mm	-	mm	80 cm
Hauteur	30	mm	124	mm	-	mm	160 cm
Matériau	PS/EVOH/PE + PET/PEP pour l'opercule		Carton		-		-
Marquage	DLUO						-
GENCOD	-		7616800658209		-		-
Nb. emballages primaires	-		48		-		-
Plan de palettisation		Nb colis par rangée :	26	Nb rangées par palette :	10	Nb total colis par palette :	260

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.

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.

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

Contient : **Œufs**.

Peut contenir des traces de **Gluten (>20ppm)**, **Céleri**, **Moutarde** et **Sulfites (<10ppm)**.

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...

