

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Sucre, eau, sirop de glucose, purée de tomates triple concentrée 36% (14%), vinaigre d'alcool, sel, amidon modifié, extrait de malt, arôme de fumée, ail, oignon, cumin, conservateur : sorbate de potassium.

Peut contenir des traces de moutarde.

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

Caractéristiques organoleptiques

Goût : relevé de fumée - sucre - tomate - girofle
Odeur : fumée - vinaigre - girofle
Texture : semi fluide - lisse - onctueuse
Couleur : rouge foncé - brun

SQUEEZE - 6 / carton

Dénomination légale

Sauce barbecue

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 : 3,55 +/- 0,3 Tolérance:
Brix : - % Tolérance:
Acidité : - %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 936 kJ
soit 220 kcal
Matières grasses : <0,5 g
dont acides gras saturés : <0,1 g
Glucides : 53 g
dont sucres : 35 g
Protéines : 0,9 g
Sel : 2,4 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
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	635 g	3,81 kg	- kg	663 kg
Poids brut	668,8 g	4,13 kg	- kg	743,6 kg
Longueur	- mm	195 mm	- mm	120 cm
Largeur	63 mm	130 mm	- mm	80 cm
Hauteur	238 mm	245 mm	- mm	175 cm
Matériau	PET/PE	Carton	-	-
Marquage	Lot + DLUO			
GENCOD	3344540101610	3344540101603	-	-
Nb. emballages primaires	-	6	-	-

Plan de palettisation

Nb colis par rangée :	29	Nb rangées par palette :	6	Nb total colis par palette :	174
-----------------------	----	--------------------------	---	------------------------------	-----

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

Peut contenir des traces de Gluten (<20ppm), 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...

