

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Huile de colza, eau, purée de bananes 7,7% (avec antioxydant : acide ascorbique), purée d'ananas 4,0%, curry 3,3%, sucre, jaune d'œuf (d'œufs 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.

Rapsöl, Wasser, Bananenpüree 7,7% (mit Antioxidationsmittel : Ascorbinsäure), Ananaspüree 4,0%, Curry 3,3%, Zucker, Eigelb (von Eiern aus Freilandhaltung), Alkoholesig, Streuwürze, Kochsalz, Zitronensaftkonzentrat, Säuerungsmittel : Weinsäure, Konservierungsstoff : Kaliumsorbat, Verdickungsmittel : Xanthan, natürliches Liebstockelaroma.

Caractéristiques organoleptiques

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

UNITE

Dénomination légale

Sauce banane curry

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 entre 0 et +4°C

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3,5 +/- 0,2 Tolérance:
Brix : - % Tolérance:
Acidité : - %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 1905 kJ
soit 462 kcal
Matières grasses : 47 g
dont acides gras saturés : 3,8 g
Glucides : 7,4 g
dont sucres : 5,4 g
Protéines : 1,6 g
Sel : 1,4 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	<10/g	100/g
Anaérobies sulfite-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-
Flore lactique /g	-	-

Commentaires Microbiologie

Critères établis 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.

CONDITIONNEMENT

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	2800 g	- kg	- kg	554,4 kg
Poids brut	2926 g	- kg	- kg	604,3 kg
Longueur	- mm	- mm	- mm	120 cm
Largeur	- mm	- mm	- mm	80 cm
Hauteur	146 mm	- mm	- mm	146 cm
Matériau	Seau + couvercle PP	-	-	-
Marquage	N°Lot - DLUO - Heure	-	-	-
GENCOD	3344540138210	-	-	-
Nb. emballages primaires	-	-	-	-

Plan de palettisation

Nb colis par rangée :	22	Nb rangées par palette :	9	Nb total colis par palette :	198
-----------------------	----	--------------------------	---	------------------------------	-----

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

(Euf.

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...

