

Sauce Kebab Seau 2,8 kg - Saveurs & Sauces

DESCRIPTION DU PRODUIT



Liste des ingrédients

Eau, huile de tournesol 35%, sucre, vinaigre d'alcool, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel de cuisine, sucre, curcuma), concentré de tomates 2,0%, sel de cuisine, jaune d'œuf en poudre (d'œufs d'élevage en plein air), piment, amidon modifié, tomate 0,5%, oignon, ail, herbes aromatiques, romarin 0,1%, préparation d'épices (curcuma, graines de coriandre, cumin, graines de fenugrec, gingembre, poivre, ail, sel de cuisine, oignon, noix de muscade, paprika), épices, arômes naturels (contient céleri), extrait de carotte, épaississant : gomme xanthane, conservateur : sorbate de potassium.

Wasser, Sonnenblumenöl 35%, Zucker, Alkoholesig, Senf (Wasser, Senfkörner, Alkoholesig, Kochsalz, Zucker, Kurkuma), Tomatenkonzentrat 2,0%, Kochsalz, Eigelbpulver (von Eiern aus Freilandhaltung), Chili, modifizierte Stärke, Tomate 0,5%, Zwiebel, Knoblauch, Gewürzkräuter, Rosmarin 0,1%, Gewürzzubereitung (Kurkuma, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Bockshornkleesamen, Ingwer, Pfeffer, Knoblauch, Kochsalz, Zwiebel, Muskatnuss, Paprika), Gewürze, natürliche Aromen (enthält Sellerie), Karottenextrakt, Verdickungsmittel: Xanthan, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat.

Caractéristiques organoleptiques

Aspect : orange avec des marquants de poivron et herbes
Goût: tomate - poivron - cumin - romarin - origan - vinaigre
Odeur : tomate - vinaigre
Texture : semi ferme

UNITE

Dénomination légale

Sauce Kebab

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 : 3,9 +/- 0,2 Tolérance:
Brix : - % Tolérance:
Acidité : - %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 1499 kJ
soit 363 kcal
Matières grasses : 36 g
dont acides gras saturés : 3,9 g
Glucides : 8,0 g
dont sucres : 6,8 g
Protéines : 0,9 g
Sel : 2,2 g

Commentaires Physico-chimie

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critères

Tolérances

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 sulfito-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	3344540138234	-	-	-
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.	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.	NON
Lupin et Produits à base de lupin.	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON

Commentaires Allergènes

(Œuf, Céleri, Moutarde.

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...

