

DESCRIPTION DU PRODUIT



Liste des ingrédients

Sirop de glucose, eau, purée de tomates 36% (15%), sucre, huile de colza, vinaigre d'alcool, sel, sel fumé 1,5% (maltodextrine, sel), jus concentré de sureau, préparation d'épices (maltodextrine, sel de Camargue, extrait de levure, sucre mi-blanc, poudre de carotte, fenugrec), sirop de caramel (sucre, eau), amidon modifié, arôme naturel d'ail, épices, conservateur : sorbate de potassium, épaississant : gomme xanthane, acidifiant : acide tartrique.

Glucosesirup, Wasser, Tomatenpaste 36% (15%), Zucker, Rapsöl, Alkoholesig, Kochsalz, Kochsalz geräuchert 1,5% (Maltodextrin, Kochsalz), Holunderbeerensaftkonzentrat, Gewürzzubereitung (Maltodextrin, Camargue-Salz, Hefeextrakt, Halbweißzucker, Karottenpulver,

Caractéristiques organoleptiques

Couleur : rouge - brune
Goût : sucre - tomate - fumée - ail - vinaigre - épices
Odeur : tomate - fumée - vinaigre
Texture : semi ferme - filante

CARTON DE 6 UNITES

Dénomination légale

Sauce Barbecue

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 210 Jours
DDM minimum à réception : 180 Jours

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France
Conserver à max. +5°C.
Une fois ouvert, consommer rapidement.

Conditions de stockage

Conserver au réfrigérateur à max. +5 °C.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : 3,8 +/- 0,2
Brix : - %
Acidité : - %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 993 kJ
soit 235 kcal
Matières grasses : 5,1 g
dont acides gras saturés : 0,4 g
Glucides : 45 g
dont sucres : 19 g
Protéines : 1,1 g
Sel : 2,4 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 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	991 g	5,946 kg	- kg	856 kg
Poids brut	1067 g	6,532 kg	- kg	966 kg
Longueur	250 mm	228 mm	- mm	120 cm
Largeur	- mm	151 mm	- mm	80 cm
Hauteur	- mm	261 mm	- mm	174,3 cm
Matériau	PE/PP	Carton	-	-
Marquage	Lot + DLUO			
GENCOD	3344540133307	3344540133192	-	-
Nb. emballages primaires	-	6	-	-

Plan de palettisation

Nb colis par rangée :	24	Nb rangées par palette :	6	Nb total colis par palette :	144
-----------------------	----	--------------------------	---	------------------------------	-----

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

Absence d'allergènes majeurs.

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...

