idhéa
CRÉATEUR DE SAUCES

FICHE TECHNIQUE

Sauce Caesar Squeeze 500 ml x 6 - Saveurs & Sauces

622024
Indice : d
Date : 08/08/2022

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Huile de colza, eau, fromages affinés (lait de vache, sel de cuisine, présure), jaune d'œuf (d'oeufs d'élevage en plein air), moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel de cuisine), sucre, vinaigre d'alcool, sel de cuisine, jus de citron concentré, sauce anglaise (vinaigre de malt (orge), vinaigre d'alcool, mélasse, sucre, sel de cuisine, anchois (poisson), extrait de tamarin, oignons, ail, épices, arômes), pâte d'anchois (anchois, sel de cuisine), arôme naturel d'ail, épice, fibre d'avoine.

Rapsöl, Wasser, gereifter Käse (Kuhmilch, Kochsalz, Lab), Eigelb (von Eiern aus Freilandhaltung), Senf (Wasser, Senfkörner, Alkoholessig, Kochsalz), Zucker, Alkoholessig, Kochsalz, konzentrierter Zitronensaft, Englische Sauce (Malzessig (Gerste), Alkoholessig, Melasse, Zucker, Kochsalz, Sardellen (Fisch), Tamarin- denextrakt, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze, Aromen), Sardellenpaste (Sardellen, Kochsalz), natürliches Knoblaucharoma, Gewürz, Haferfaser.

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

Caractéristiques organoleptiques

Sauce émulsionnée de couleur beige clair, semi-fluide, lisse et onctueuse. Le goût est caractéristique des ingrédients (fromage, anchois)

SQUEEZE - 6 / carton

Dénomination légale

Sauce Caesar

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM :	4	Mois
DDM minimum à réception :	3	Mois

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH :	3,70 +/- 0,2	
Brix :	-	%
Acidité :	-	%
Viscosité :		cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique :	2124	kJ
soit	515	kcal
Matières grasses :	54	g
dont acides gras saturés :	5,3	g
Glucides :	3,4	g
dont sucres :	3,1	g
Protéines :	3,8	g
Sel :	2,9	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 Listéria monocytogènes.

FICHE TECHNIQUE

Sauce Caesar Squeeze 500 ml x 6 - Saveurs & Sauces

622024
Indice : d
Date : 08/08/2022

CONDITIONNEMENT	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	435 g	2,610 kg	- kg	454,2 kg
Poids brut	468,8 g	2,930 kg	- kg	534,8 kg
Longueur	- mm	195 mm	- mm	120 cm
Largeur	63 mm	130 mm	- mm	80 cm
Hauteur	238 mm	245 mm	- mm	- cm
Materiau	PET/PE	Carton	-	-
Marquage	Lot + DLUO			-
GENCOD	3344540102471	3344540102464	-	-
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.	OUI
Poissons et Produits à base de Poissons.	OUI
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)	OUI
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.	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

Lait, Poisson, Œuf, Moutarde, Gluten.

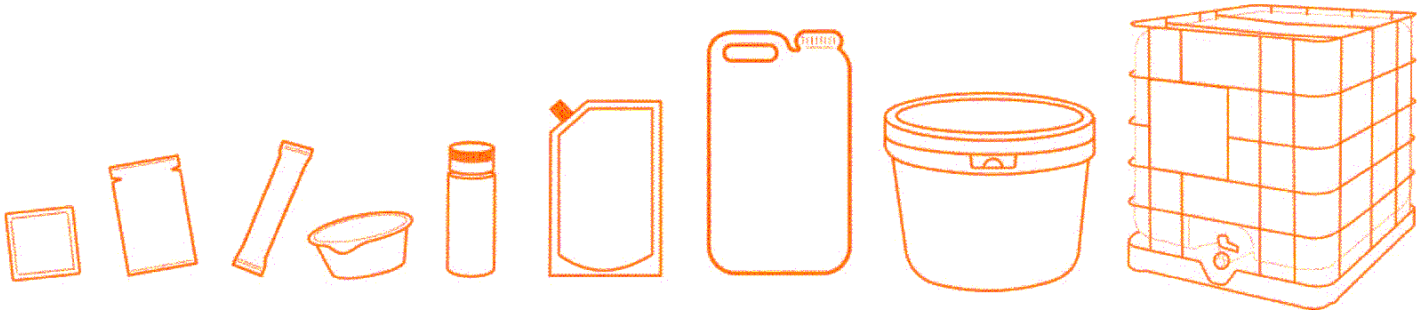
ATTESTATIONS

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...



4 rue des Épices - Z.A du Canal 67270 HOCHFELDEN - EMB 67202A - Tél: 03.88.91.77.91 - Fax: 03.88.91.91.27 - @ : contact@idhea.fr - www.idhea.fr