

DESCRIPTION DU PRODUIT



Liste des ingrédients

Huile de tournesol, eau, vin blanc (sulfites), sucre, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, sucre, curcuma), amidon modifié, sel, oignons, condiment (eau, protéines de colza hydrolysées, sel), préparation de Cognac 0,4% (Cognac, sel, arôme naturel de poivre, colorant : caramel ordinaire), préparation d'épices (curcuma, graines de coriandre, cumin, graines de fenugrec, gingembre, poivre, ail, sel, oignons, noix de muscade, paprika), extrait de levure, herbes aromatiques, sauce au soja (eau, graines de soja, sel, farine de blé), épices, arômes, concentré de jus de citron, épaississant : gomme xanthane, acidifiants : acide tartrique et acide acétique, conservateur : sorbate de potassium.
Contient de l'alcool.

Sonnenblumenöl, Wasser, Weisswein (Sulfite), Zucker, Senf (Wasser, Senfkörner, Alkoholesig, Kochsalz, Zucker, Kurkuma), modifizierte Stärke, Kochsalz, Zwiebeln, Wurze (Wasser, Rapsprotein hydrolysiert, Kochsalz), Zubereitung aus Cognac 0,4% (Cognac, Kochsalz, natürliches Pfefferaroma, Zuckerkulor), Gewürzzubereitung (Kurkuma, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Bockshornkleesamen, Ingwer, Pfeffer, Knoblauch, Kochsalz, Zwiebeln, Muskatnuss, Paprika), Hefeextrakt, Gewürzkräuter,

Caractéristiques organoleptiques

Aspect : jaune pâle - marquants d'herbes et d'épices
Goût : vin blanc - cognac - romarin - épices
Odeur : vinaigre - épices
Texture : semi-ferme, onctueuse

CARTON DE 6 UNITES

Dénomination légale

Sauce d'accompagnement à base de cognac

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 210 Jours
DDM minimum à réception : 180 Jours

Commentaires

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

Conditions de stockage

Conservé au réfrigérateur à max. +5 °C.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 1945 kJ
soit 472 kcal
Matières grasses : 50 g
dont acides gras saturés : 5,0 g
Glucides : 5,0 g
dont sucres : 2,8 g
Protéines : 0,6 g
Sel : 1,6 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.

Sauce Café de Paris Squeeze 800 ml x 6 - Saveurs & Sauces

CONDITIONNEMENT	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	810 g	4,860 kg	- kg	700 kg
Poids brut	886 g	5,446 kg	- kg	809 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	3344540133376	3344540133260	-	-
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.	OUI
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.	OUI
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.	OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2.	OUI
Lupin et Produits à base de lupin.	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON

Commentaires Allergènes
Gluten, soja, moutarde, sulfites.

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...

