

**DESCRIPTION DU PRODUIT**



**Liste des ingrédients**

Huile de tournesol, eau, poivrons rouges 8%, cornichons, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, sucre, curcuma), pêches, vinaigre d'alcool, concentré de tomates, sucre, sel, préparation au raifort (raifort, vinaigre d'alcool, eau, huile de colza, sel, épaississant : gomme guar, acidifiant : acide citrique, conservateur : disulfite de sodium (E223)), jaune d'œuf en poudre (d'œufs d'élevage en plein air), piments jalapeño rouges, condiment en poudre (sel, amidon, extrait de levure, protéines végétales hydrolysées, extraits d'épices, huile de tournesol, épices, extrait d'ail), amidon modifié, curry (curcuma, graines de coriandre, graines de fenugrec, cumin, gingembre, fenouil, poivre, piment, persil, ail), épaississant : gomme xanthane, conservateur : sorbate de potassium.

Sonnenblumenöl, Wasser, Peperoni rot 8%, Cornichons, Senf (Wasser, Senfkörner, Alkoholesig, Kochsalz, Zucker, Kurkuma), Pfirsiche, Alkoholesig, Tomatenkonzentrat, Zucker, Kochsalz, Meerrettichzubereitung (Meerrettich, Alkoholesig, Wasser, Rapsöl, Kochsalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Sauerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsstoff: Natriummetabisulfit (E223)), Eigelbpulver (von Eiern aus Freilandhaltung), Jalapeño Pfefferschoten rot, Streuwürze (Kochsalz, Stärke, Hefeextrakt, Pflanzenprotein hydrolysiert, Gewürzextrakte, Sonnenblumenöl, Gewürze, KnoblauchExtrakt), modifizierte Stärke, Curry (Kurkuma, Koriandersamen, Bockshornkleesamen, Kreuzkummel, Ingwer, Fenchel, Pfeffer, Chilipfeffer, Petersilie, Knoblauch), Verdickungsmittel: Xanthan, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat.

**Caractéristiques organoleptiques**

Aspect : jaune pâle - marquants d'herbes et poivrons  
Goût : épices - herbes - très légèrement pimentée - vinaigre  
Odeur : vinaigre - épices  
Texture : semi-ferme

CARTON DE 6 UNITES

**Dénomination légale**

Sauce Grillade

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

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g**

Valeur énergétique : 1740 kJ  
soit 423 kcal  
Matières grasses : 44 g  
dont acides gras saturés : 4,7 g  
Glucides : 5,0 g  
dont sucres : 3,9 g  
Protéines : 1,4 g  
Sel : 2,3 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	790 g	4,740 kg	- kg	683 kg
Poids brut	866 g	5,326 kg	- kg	792 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	3344540133369	3344540133253	-	-
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.	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.	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**

(Œuf, 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...

