

**DESCRIPTION DU PRODUIT**



**Liste des ingrédients**

Huile de tournesol 29,5%, eau, poivrons rouges 10%, préparation de piment 6% (piment, vinaigre d'alcool, sel), cornichons (cornichons, eau, vinaigre d'alcool, sel), moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, sucre, curcuma), vinaigre d'alcool, concentré de tomates 3%, sucre, jaune d'œuf en poudre (d'œufs d'élevage en plein air), sel, extrait de levure, amidon modifié, oignons, épaississant : gomme xanthane, colorants : caramel ordinaire et extrait de paprika, conservateur : sorbate de potassium.

Sonnenblumenöl 29,5%, Wasser, Peperoni rot 10%, Chilizubereitung 6% (Chilipfeffer, Alkoholesig, Kochsalz), Cornichons (Cornichons, Wasser, Alkoholesig, Kochsalz), Senf (Wasser,

**Caractéristiques organoleptiques**

Aspect : orange foncé avec des marquants de piment/poivron  
Goût : tomate - poivron - piment - vinaigre  
Odeur : tomate - piment - vinaigre  
Texture : semi ferme

CARTON DE 6 UNITES

**Dénomination légale**

Sauce Hot Cocktail

**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 : 4,0 +/- 0,2  
Brix : - %  
Acidité : - %  
Viscosité : cP

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g**

Valeur énergétique : 1295 kJ  
soit 314 kcal  
Matières grasses : 31 g  
dont acides gras saturés : 3,3 g  
Glucides : 6,6 g  
dont sucres : 5,3 g  
Protéines : 1,8 g  
Sel : 2,2 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 monocytogènes.

**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	3344540133338	3344540133222	-	-
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.	NON
Lupin et Produits à base de lupin.	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON

**Commentaires Allergènes**

(Œuf, 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...

