

DESCRIPTION DU PRODUIT



48 X 25 g

Dénomination légale

Sauce hot sweet chili 25g

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 10 Mois
DDM minimum à réception : 8 Mois

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 : 866 kJ
soit 204 kcal
Matières grasses : <0,5 g
dont acides gras saturés : <0,1 g
Glucides : 49 g
dont sucres : 31 g
Protéines : 0,5 g
Sel : 2,90 g

Liste des ingrédients

Eau, sucre 26%, sirop de glucose, vinaigre d'alcool, purée de poivrons 3%, sel, purée de tomates 36% (2,6%), amidon modifié, poivrons rouges 0,75%, piment 0,4%, herbes aromatiques, conservateur : sorbate de potassium.

Wasser, Zucker 26%, Glucosesirup, Alkoholesig, Kochsalz, Peperonipüree 3%, Tomatenkonzentrat, modifizierte Stärke, rote Peperoni 0,75%, Chili 0,4%, Kräuter, Konservierungsstoff : Kaliumsorbat.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur : rouge foncée, translucide avec des marquants de piment
Texture : fluide
Odeur : piment, vinaigre
Goût : piment, vinaigre, sucre, poivron

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France
Protéger de la chaleur.
Une fois ouvert, consommer sans attendre.

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 sulfite-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	25 g	1,200 kg	- kg	312 kg
Poids brut	26,91 g	1,373 kg	- kg	382 kg
Longueur	- mm	205 mm	- mm	120 cm
Largeur	- mm	148 mm	- mm	80 cm
Hauteur	30 mm	124 mm	- mm	160 cm
Matériau	PS/EVOH/PE + PET/PEP pour l'opercul		Carton	-
Marquage	DLUO			-
GENCOD	-	7616800658186	-	-
Nb. emballages primaires	-	48	-	-
Plan de palettisation	Nb colis par rangée : 26	Nb rangées par palette : 10	Nb total colis par palette :	260

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...

