

**DESCRIPTION DU PRODUIT**



**Liste des ingrédients**

Huile de colza, eau, condiment (vinaigre d'alcool, eau, miel, infusion de plantes, colorant : caramel E150c, conservateur : bisulfite de potassium), moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel de cuisine, épice), assaisonnement (sel iodé, maltodextrine, extrait de levure, hydrolysate enzymatique de protéines végétales (protéines de blé, sel), huile de tournesol, sucre caramélisé, curcuma, arômes (céleri), acidifiant : acide citrique, graisse de palme), jaune d'œuf, sucre, sel de cuisine, ail, épaississants : gomme xanthane - gomme guar, colorant : caramel ammoniacal.

**Caractéristiques organoleptiques**

Couleur: beige clair  
Goût : assaisonnement - sel - jaune d'œuf  
Odeur : assaisonnement  
Texture : fluide

BIDONS - 4 / carton

**Dénomination légale**

Sauce émulsionnée

**Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)**

DDM : 6 Mois  
DDM minimum à réception : 3 Mois

**Commentaires**

Origine : Mélange et conditionnement en France  
Après ouverture, le produit se conserve 3 semaines entre 0 et + 4°C.

**Conditions de stockage**

A conserver dans un endroit frais et sec

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

pH : 3,80 +/- 0,2  
Brix : - %  
Acidité : - %  
Viscosité : cP

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g**

Valeur énergétique : 2129 kJ  
soit 517 kcal  
Matières grasses : 56 g  
dont acides gras saturés : 4,1 g  
Glucides : 1,6 g  
dont sucres : 0,7 g  
Protéines : 0,8 g  
Sel : 2,1 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 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	4800 g	19,2 kg	- kg	614,4 kg
Poids brut	4940 g	20,08 kg	- kg	667,6 kg
Longueur	186 mm	365 mm	- mm	120 cm
Largeur	129 mm	275 mm	- mm	80 cm
Hauteur	290 mm	290 mm	- mm	141 cm
Matériau	PEHD	Carton	-	-
Marquage	DLUO + n° lot			
GENCOD	3344540067619	3344540061495	-	-
Nb. emballages primaires	-	4	-	-

**Plan de palettisation**

Nb colis par rangée :	8	Nb rangées par palette :	4	Nb total colis par palette :	32
-----------------------	---	--------------------------	---	------------------------------	----

**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.	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.	OUI
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**

Contient : Gluten, Œufs, Céleri, 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...

