

DESCRIPTION DU PRODUIT



48 X 25 g

Dénomination légale

Sauce tartare 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 : 3.30 +/- 0.2
Brix : - %
Acidité : - %
Viscosité : cP

Liste des ingrédients

Huile de tournesol 55%, eau, cornichons 9% (cornichons, eau, vinaigre d'alcool, sel), œufs, vinaigre de vin blanc, jaune d'œuf en poudre (d'élevage en plein air), moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, sucre, curcuma), sel, oignons 1,2%, ail, herbes aromatiques, sucre, concentré de jus de citron, arôme naturel de livèche, acidifiants : acide tartrique, acide citrique, acide lactique, conservateur : sorbate de potassium.

Sonnenblumenöl 55%, Wasser, Cornichons 9% (Cornichons, Wasser, Alkoholesig, Kochsalz), Eier, Weissweinessig, Eigelbpulver (aus Freilandhaltung), Senf (Wasser, Senfkörner, Alkoholesig, Kochsalz, Zucker, Kurkuma), Kochsalz, Zwiebeln 1,2%, Knochenblau,

Caractéristiques organoleptiques

Aspect : blanche avec marquants d'herbes et de cornichons
Goût : oeuf - vinaigre - herbes - cornichons
Odeur : oeuf - vinaigre - cornichons
Texture : semi ferme

Commentaires

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 2200 kJ
soit 534 kcal
Matières grasses : 57 g
dont acides gras saturés : 6,7 g
Glucides : 2,2 g
dont sucres : 1,5 g
Protéines : 2,4 g
Sel : 1,4 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	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	-	7616800658193	-	-
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.	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

Oeuf, 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...

