

Sauce Tartare Seau 2,8 kg - Saveurs & Sauces

DESCRIPTION DU PRODUIT



Liste des ingrédients

Huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, conservateur : sulfite acide de sodium), jaune d'œuf (d'élevage en plein air), sucre, câpres 2% (câpres, eau, sel), sel, épaississants : gomme xanthane - gomme guar, oignons 0,4%, persil, épice, conservateur : sorbate de potassium, colorant : lutéine.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur: jaune claire avec marquants verts
Goût: jaune d'œuf - moutarde - vinaigre - câpres - oignons
Odeur : vinaigre - moutarde - câpres
Texture : semi-ferme

UNITE

Dénomination légale

Sauce tartare

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 : 3,70 +/- 0,2
Brix : - %
Acidité : - %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 2523 kJ
soit 613 kcal
Matières grasses : 66 g
dont acides gras saturés : 4,9 g
Glucides : 2,7 g
dont sucres : 2,4 g
Protéines : 1,2 g
Sel : 1,8 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 | 2800 g | - kg | - kg | 554.4 kg |
| Poids brut | 2931 g | - kg | - kg | 605.3 kg |
| Longueur | diam 199 mm | - mm | - mm | 120 cm |
| Largeur | - mm | - mm | - mm | 80 cm |
| Hauteur | 146 mm | - mm | - mm | 157 cm |
| Matériau | Seau + couvercle PP blanc | - | - | - |
| Marquage | DLUO + n° lot | - | - | - |
| GENCOD | 3344540060788 | - | - | - |
| Nb. emballages primaires | - | - | - | - |

Plan de palettisation

| | | | | | |
|-----------------------|----|--------------------------|---|------------------------------|-----|
| Nb colis par rangée : | 22 | Nb rangées par palette : | 9 | Nb total colis par palette : | 198 |
|-----------------------|----|--------------------------|---|------------------------------|-----|

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

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...

