

DESCRIPTION DU PRODUIT



Liste des ingrédients

Eau, huile de tournesol* (35%), vinaigre*, moutarde* (graines de moutarde*, vinaigre d'alcool*, eau, sel), sel, épaississants : gomme xanthane - gomme guar*.

* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique
Agriculture UE / non UE

Caractéristiques organoleptiques

Couleur: Beige claire
Goût: Huile de tournesol - vinaigre - moutarde
Odeur : Vinaigre - moutarde
Texture : Fluide

BIDONS - 4 / carton

Dénomination légale

Vinaigrette allégée de 53% de matières grasses

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 12 Mois
DDM minimum à réception : 4 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 : 3,25 +/- 0,2
Brix : - %
Acidité : - %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g

Valeur énergétique : 1352 kJ
soit 329 kcal
Matières grasses : 36 g
dont acides gras saturés : 3,7 g
Glucides : < 0,5 g
dont sucres : < 0,5 g
Protéines : < 0,5 g
Sel : 1,1 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 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.

CONDITIONNEMENT

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	5000 g	20 kg	- kg	640 kg
Poids brut	5131 g	20.8 kg	- kg	690.6 kg
Longueur	186 mm	365 mm	- mm	120 cm
Largeur	127 mm	275 mm	- mm	80 cm
Hauteur	290 mm	290 mm	- mm	131 cm
Matériau	PEHD	Carton	-	-
Marquage	DLUO + n° lot			
GENCOD	3344540060689	3344540060696	-	-
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.	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.	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

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...

