

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Huile d'olive vierge, extrait naturel de piment de Cayenne.

Caractéristiques organoleptiques

Caractéristiques de l'huile d'olive, relevées par un goût pimenté.

CARTON de 250 doses

Dénomination légale

Huile d'olive vierge à l'extrait naturel de piment de Cayenne

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM : 14 Mois
DDM minimum à réception : 6 Mois

Commentaires

Origine : Mélange et conditionnement en France

Conditions de stockage

A conserver dans un endroit frais et sec

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH : -
Brix : - %
Acidité : - %
Viscosité : cP

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100mL

Valeur énergétique : 3703 kJ
soit 901 kcal
Matières grasses : 100 g
dont acides gras saturés : 15 g
Glucides : <0,5 g
dont sucres : <0,5 g
Protéines : <0,5 g
Sel : 0,01 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	-	-
Anaérobies sulfito-réducteurs /g	-	-
Clostridium perfringens /g	-	-
Bacillus cereus /g	-	-
Levures /g	-	-
Moisissures /g	-	-

Commentaires Microbiologie

Les produits "huile" constituent des conditions environnementales (saturation de graisse, indisponibilité d'eau libre) non favorables au développement des microorganismes.

Huile d'Olive Pimentée Sticket 3 ml x 250 - Saveurs & Sauces

CONDITIONNEMENT

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	2,74 g	0,685 kg	- kg	197,28 kg
Poids brut	3,36 g	0,94 kg	- kg	290 kg
Longueur	85 mm	278 mm	- mm	120 cm
Largeur	40 mm	173 mm	- mm	80 cm
Hauteur	- mm	75 mm	- mm	160 cm
Matériau	PETP/PE bla	Carton	-	-
Marquage	lot + DLUO			
GENCOD	-	3344549256106	-	-
Nb. emballages primaires	-	250	-	-

Plan de palettisation

Nb colis par rangée :	16	Nb rangées par palette :	18	Nb total colis par palette :	288
-----------------------	----	--------------------------	----	------------------------------	-----

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'allergène majeur.

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...

