FICHE TECHNIQUE

Huile d'Olive Vierge Sticket 3 ml x 1000 - Saveurs & Sauces

DESCRIPTION DU PRODUIT

Liste des ingrédients

Huile d'olive vierge 100%.
Huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques
N° 6701 N/0 2015

Caractéristiques organoleptiques

Caractéristiques de l'huile d'olive.

CARTON de 1000 doses

Dénomination légale

Huile d'olive vierge

Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)

DDM :	14	Mois
DDM minimum à réception :	6	Mois

Commentaires

Origine : 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 :	3404	kJ
soit	828	kcal
Matières grasses :	92	g
dont acides gras saturés :	13	g
Glucides :	0	g
dont sucres :	0	g
Protéines :	0	g
Sel :	0	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.

FICHE TECHNIQUE

Huile d'Olive Vierge Sticket 3 ml x 1000 - Saveurs & Sauces

CONDITIONNEMENT	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire	Palette
Poids net	2,74 g	2,74 kg	- kg	246,6 kg
Poids brut	3,36 g	3,70 kg	- kg	353 kg
Longueur	85 mm	380 mm	- mm	120 cm
Largeur	40 mm	250 mm	- mm	80 cm
Hauteur	- mm	115 mm	- mm	150 cm
Materiau	PETP/PE bla	Carton	-	-
Marquage	Lot + DLUO			-
GENCOD	-	3344549400639	-	-
Nb. emballages primaires	-	1000	-	-

Plan de palettisation Nb colis par rangée : 9 Nb rangées par palette : 10 Nb total colis par palette : 90

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.

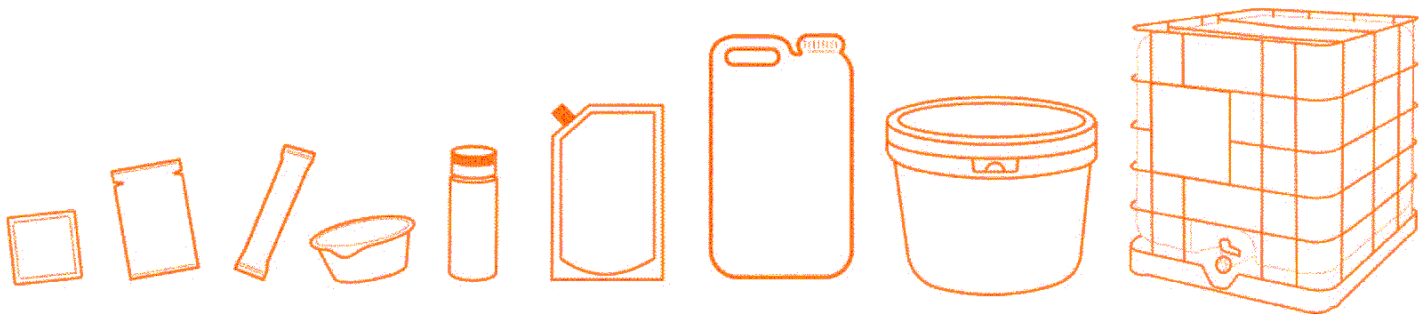
ATTESTATIONS

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...



4 rue des Épices - Z.A du Canal 67270 HOCHFELDEN - EMB 67202A - Tél: 03.88.91.77.91 - Fax: 03.88.91.91.27 - @ : contact@idhea.fr - www.idhea.fr